

ЧАСТЬ ШЕСТАЯ

ПОЛНОЙ ПОВАРЕННОЙ КНИГИ.

РАТЪМЪ АТЪМЪ

ПОДЪМЪ ПОДЪМЪ ПОДЪМЪ

С О В Е Р Ш Е Н Н О Й
ФРАНЦУЗСКОЙ КАНДИТОРЪ,
ИЛИ
ПОЛНАЯ КАНДИТОРСКАЯ КНИГА,
расположенная
по в р е м е н а м ъ г о д а .

О Т Д Ъ Л Е Н І Е Т Р Е Т І Е ,

Заключающее въ себѣ *Осень*, или варенья, консервы, рапафѣи, макароны и проч. изъ осеннихъ плодовъ, какъ то: изъ шелковицы, грецкихъ орѣховъ, барбарису, цитроновъ, винограду, квишеновъ, гранатъ, яблокъ, померанцовъ, апельсиновъ, каштановъ, можжевельнику; прѣуготовление разными образами фисташекъ; пестки, дражеи, кисеи, сыры и проч.

Переведена съ Французскаго языка для пользы и употребленія любителей экономіи.

М О С К В А .

Печатано съ указнаго дозволенія въ привилегированной Типографіи у Ф.
Гиппюса 1791 года.

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY

ASTEN LENOX AND TILDEN FOUNDATIONS

500 N. 5TH ST. NEW YORK, N. Y.

1891

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY

ASTEN LENOX AND TILDEN FOUNDATIONS

500 N. 5TH ST. NEW YORK, N. Y.

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY

ASTEN LENOX AND TILDEN FOUNDATIONS

500 N. 5TH ST. NEW YORK, N. Y.

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY

ASTEN LENOX AND TILDEN FOUNDATIONS

500 N. 5TH ST. NEW YORK, N. Y.

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY

ASTEN LENOX AND TILDEN FOUNDATIONS

500 N. 5TH ST. NEW YORK, N. Y.

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY

ASTEN LENOX AND TILDEN FOUNDATIONS

500 N. 5TH ST. NEW YORK, N. Y.

О Г Л А В Л Е Н І Е.

	Стран.
О дѣланіи разныхъ вареньевъ и прѣготов-	
леній изъ шелковицы - -	1.
— — Буглозы - -	5.
— — Грецкихъ орѣховъ - -	6.
— — Барбарису - -	13.
— — Анису - -	18.
— — Винограду - -	20.
— — Квишиновъ - -	31.
— — Гимовы - -	43.
— — Салодковаго коренью - -	46.
— — Гранатъ - -	48.
— — Меспиловъ и Азеролевъ - -	50.
— — Яблоковъ - -	60.
— — Лимоновъ - -	74.
— — Ципроновъ , баргамоповъ и	
— — Цедраповъ - -	76.
— — Сладкихъ померанцовъ , или	
— — Апельсиновъ - -	93.
— — Кашпановъ - -	103.
— — Можжевеловыхъ ягодъ -	108.
— — Фисташекъ - -	111.

СОВЕРШЕННОЙ КАНДИТОРЪ

Отдѣленіе Третье,

Закрывающее въ себѣ Осень.

§ 1.

Осень производитъ намъ многіе събмячные плоды, какъ то: Шелковицу, разныхъ родовъ яблоки, недоспѣлой виноградъ (вержи называемой) барбарисъ, разные винограды, грецкіе орѣхи, квишины, каштаны, померанцы, и лимоны.

§ 2.

О шелковицѣ.

Шелковица обыкновенно поспѣваетъ съ Іюля до Сентября мѣсяца, и ее щитаются два рода; т: е: бѣлая и черная; а употребляютъ только послѣднюю; сей плодъ имѣетъ вкусъ сладкой и пріятной. Ее должно собирать крупную, очень черну и весьма спѣлую; собираютъ ее обыкновенно прежде солнечнаго восхожденія;

ЧАСТЬ VI.

А

она

она умножаетъ аппетитъ, услаждаетъ кислошу въ груди, уменьшаетъ поносъ и рвошу, ошнимаетъ жажду, и шокмо нездорова шѣмъ, кто подверженъ коликамъ; шѣ же ягоды; которые не совсѣмъ поспѣли, имѣютъ въ себѣ оспрошу и удобны для дѣланія полосканья въ горшанных болѣзняхъ.

§ 3.

Шелковица вареная въ сыропѣ.

Свари два фунта сахару большимъ перле по § 9, положи въ него три фунта шелковицы кошорая несовершенно поспѣла, дай ей немного вскипѣшь бѣлымъ ключемъ, пошрясая кастрюльку и снявъ съ огня выложи на субли въ чашу, чшобы въ семъ сыропѣ полежала; а по томъ слей сыропъ въ кастрюль и перевари его, чшобы сдѣлался большимъ перле; положи опяшь шелковицу въ сыропъ и какъ станешъ простывашъ, клади въ банки.

§ 4.

Шелковица сухими конфектами.

Возьми шелковицу, кошорая бы несовершенно была спѣла, вари на
каж-

каждой фунтѣ шелковицы полфунта сахару большимъ перомъ по § 13, и положи въ него шелковицу, вари на легкомъ огнѣ пошхоньку, чѣмъ вскипѣла бѣлымъ ключемъ гораздо потрясая кастрюль, потомъ снявъ съ огня, бумажкою сними пѣну и выложи на блюдо, поставь на сушки въ теплую печь, а послѣ вынувъ изъ печи, простудя выкладывая на мѣдныя доски по ягодкѣ и суши въ печи, а на завтре переворошя ягоды также посыпь сахаромъ, и еще суши въ печи, и сей конфектъ будетъ тогда готовъ.

§ 5.

Сыролъ изъ шелковицы.

Чѣмбы сдѣлать бутылку сыропу изъ шелковицы, возьми ее столько, чѣмъ было на полбутылки соку; положи шелковицу въ кастрюль дабы разошлась на огнѣ съ чепвертью бутылки воды, и дай семь или восемь разъ вскипѣть бѣлымъ ключемъ, а по томъ откинувъ на сито пропусти на блюдо. Очисти два фунта съ половиною сахару и свари его кассе по § 15, положи его въ сей

ковичной морсѣ и оставь на огнѣ даже какѣ вмѣстѣ сварится, наблюдая, чтобы не кипѣло, по томѣ вылей сыропѣ въ чашу, и поставь въ теплую печь на три или на четыре дни, чтобы въ сей печи такой огонь былѣ, каковой надлежитѣ для сахару леденцу, и когда онѣ въ печи сдѣлается перле по § 9. и чрезѣ пробу ложкою то узнаешь, что онѣ послѣлѣ.

§ 6.

Сыропѣ изѣ земной лъеры.

Возьми столько земной лъеры, сколько пошребно, дабы выдавить полбушылки соку, истолки ее въ игоши и процѣди сквозь салфетку, положи въ коштрюль два фунта сахару съ полбушылкою соку и вмѣстѣ варя, снимай пѣну; а по томѣ вторично процѣди, поставь на огонь и свари, чтобы сдѣлался сыропѣ перле по § 9. а тогда простудя его вылей въ бушылки.

Сей сыропѣ весьма удобенѣ для застарѣвшихѣ простудѣ и для излѣченія самаго плеванья кровью; шѣ, коимѣ молоко непротивно, могутѣ

густъ его мѣшашъ съ молокомъ и принимаешъ его такимъ образомъ : взявъ сухой лъеры изгоповъ ее такъ какъ чай, а вмѣсто сахару положи ложку сего сыропу.

§ 7.

О буглозѣ.

Ихъ есть два рода, садовая и дикая. Та, которую сажаютъ въ садахъ, есть лучше; листья ее долги, колки и жестки; цвѣты красные, сѣмячки черные, корень же ее немного больше, нежели корень бураги; цвѣтеши она въ концѣ Маія и Іюня; цвѣши ее употребляютъ для дѣланія конфекта; вода же перегнанная изъ травы, чиститъ кровь, прогоняетъ меланхолію и уменьшаетъ лихорадошной жаръ, а корень и сѣмена исполченные и сваренные въ винѣ, а по томъ горячія приложенные, излѣчаютъ боль поясницы.

§ 8.

Консервъ изъ буглозы.

Свари полфунта сахару большимъ перомъ по § 13, сними его на часъ съ огня, а потомъ положи два золотника

очищенныхъ и ощищенныхъ цвѣтовъ буглозы, и мѣшай лопаткою, чшобы довольно съ сахаромъ смѣшалась, и вылей въ форму бумажную, а когда просшынетъ, изрѣжь для употребленія дощечками.

§ 9.

О грецкихъ орѣхахъ.

Грецкіе орѣхи есть такой плодъ, которой труденъ для варенья желудка: онъ покрытъ двумя кожами; Надлежитъ ихъ выбирать большіе бѣлые и мягкіе; ихъ почищаютъ удобными для испребленія глистовъ, сопротивляясь яду и къ побужденію урины; и пошому масло изъ нихъ удобно для уменьшенія рѣзу въ животѣ у женщинъ во время ихъ родовъ. Употребляемые съ сахаромъ грецкіе орѣхи освѣжаютъ ротъ, исправляютъ сокъ изъ рта укрѣпляютъ желудокъ; не такъ тяжелы для варенія желудка, какъ свѣжіе.

§ 10

Оршатъ изъ орѣховъ.

Истолки очень мѣлко обваренныхъ и облупленныхъ орѣховъ четверть

верть фунта съ четвертью же фунта чешырехъ холодныхъ сѣмянъ дынныхъ, арбузныхъ, огурешныхъ и тыкковыхъ, помачивая ихъ водою, дабы не обмаслились; исполокши положи въ чашку и разведи бушылкою теплой воды, и хорошенько вышерши въ водѣ, пропусти раза три или чешыре сквозь мокрую салфешку, и когда хорошо будешь пропушенныхъ четверть фунта сахару съ сокомъ и половиною лимона, копорой смѣшай съ орѣховымъ молокомъ; когда же сахаръ распаетъ, то пропусти еще оршатъ сквозь салфешку, и протуди его на льду.

§ II.

Бѣлые грецкіе орѣхи.

Очисти до бѣлаго мѣста мягкіе еще орѣхи грецкіе, у копорыхъ щелуха не задеревенѣла, и по мѣрѣ какъ будешь очищать, клади ихъ въ воду, по томъ имѣй изгошовленную горячую воду въ кострюлѣ, въ копорую по очискѣ всѣхъ орѣховъ положи ихъ, и поставя на огонь дай водѣ закипѣть, а тогда имѣй го-

шовую горячую воду, въ которую положи немного квасцовъ исполченныхъ, дабы сохранишь бѣлизну орѣховъ; положи въ сію воду орѣхи, чтобы ихъ обѣлишь, и вари до того, когда всплывешь въ орѣхъ булавку и его поднимешь, онъ бы не могъ на оной удержаться и упалъ: тогда вынь ихъ и положи въ холодную воду, и выдави шутъ сокъ изъ хорошаго большого лимона, очисти столькожъ фунтовъ сахару, сколько у тебя орѣховъ, и свари его малымъ лиссе по § 7; вынувъ орѣхи, дай съ нихъ водѣ стечь и положи ихъ въ чашку. И когда сахаръ поуспынешъ, влей его на орѣхи, и такъ поставъ закрывши на сушки; послѣ того слей потихоньку сахаръ въ каспрюль, и перевари его въ большой лиссе по § 8; когда онъ поуспынешъ, то взливъ на орѣхи, еще дай имъ въ семь сахаръ стоятъ сушки и опять сливъ сахаръ, свари его малымъ перле § 9; и такъ же опять наливъ на орѣхи, дай въ немъ орѣхамъ полежать не много менѣе сушокъ, а тогда сливъ сахаръ свари его большимъ

шимъ перле по § 9 и влей опять на орѣхи, когда поуспынетъ. Ибо надлежаши примѣчашъ, что орѣхи обѣливши, не должно ихъ опять на огонь спавить, ниже сахаръ, который на нихъ наливаешь, не долженъ быть очень горячъ; окончавъ ихъ такимъ образомъ, поставъ ихъ въ теплую печь на сушки, а по томъ раскладывай въ банки.

§ 12.

Грецкіе орѣхи черные.

Возьми сошню хорошихъ черныхъ орѣховъ изъ большаго рода лучшихъ, въ кожѣ, побей ихъ легко молоткомъ такъ, чтобъ знаки молотка вездѣ по нихъ были, и нѣсколько обрѣжь, примѣчая, чтобы до бѣлаго не дорѣзашъ; для испытанія, годятся ли сіи орѣхи въ варенье, возьми большую булавку, и ешлы она безъ сопротивленія проходишъ насквозь, то они хороши. Положи ихъ въ холодную чистую воду, и мочи цѣлые сушки, по томъ нашыкавъ булавкою, обѣли

въ водѣ, варя ихъ на вольномъ огнѣ до того, чтобъ булавка насквозь легко проходила, а тогда вынувъ изъ горячей воды, положи ихъ охолодитъ въ холодную воду. На сотню такихъ орѣховъ надлежитъ пятнадцать или шестнадцать фунтовъ сахару, изъ котораго половину очисти по § 6, и очень жидко разведи; и тогда взявъ орѣхи дай съ нихъ сечь водѣ, и положи въ чашу, вылей на нихъ сей горячей сиропъ; чрезъ субли послѣ, вынувъ орѣхи, дай съ нихъ сечь сиропу, которому давъ раза три вскипятъ, опять вылей на положенные въ чашку орѣхи, и оставъ ихъ въ сиропѣ на двое сутокъ; въ третій разъ прибавъ сахару въ сиропъ, и положи въ него орѣхи, около четвертки часа держи на огнѣ, чтобъ по немногу закипѣли, и выложивъ со всѣмъ въ чашку, оставъ ихъ на трие субли. Въ четвертой разъ очисти весь остальной сахаръ, и смѣшавъ съ прежнимъ сиропомъ, и положи орѣхи, вари даже какъ сдѣлается большимъ перомъ по § 9, и
тог-

тогда простудя, раскладывая орѣхи
въ банки.

§ 13.

Ратафія изъ грецкихъ орѣховъ.

Ратафія изъ грецкихъ орѣховъ
дѣлается въ концѣ Іюля мѣсяца,
когда орѣхи получаютъ уже настоя-
щую ихъ величину; на двѣ бушылки
Французской водки въ сулею
широкогогорлую положи пятнадцать
или шестнадцать на двое разрѣзан-
ныхъ орѣховъ, поставь на чепыре
или на пять недѣль сулею на по-
гребѣ, чтобы дать орѣхамъ на-
стояться, сболпывая съ орѣхами
сулею каждую недѣлю по три ра-
за, дабы отъ сего водка болѣе при-
няла вкусъ отъ орѣховъ, по томъ
процѣди водку сквозь бумагу, и
опяшь ее влей въ сулею, положи съ
ней полшора фунта очищеннаго са-
хару, двѣ гвоздики, маленькую па-
лочку корицы, и очень мало муш-
капнаго цвѣту, и дай ему еще
три недѣли настояться, а тогда
пропустя чрезъ сѣрую бумагу,
ко-

когда водка будетъ свѣпла, разлей въ бутылки и крѣпко закупоря держи. Чѣмъ долѣе сія ратафія стоитъ, тѣмъ она лучше спановится.

§ 14.

Грецкіе орѣхи въ водкѣ.

Возьми молодыхъ грецкихъ орѣховъ, у которыхъ бы скорлупа еще не задеревенѣла, обрѣжь ихъ до бѣлаго мѣста, и положи въ холодную воду: по томъ взогрѣй воду, и какъ она будетъ горяча, положи въ нее орѣхи, и еще нѣсколько погрѣй, даже какъ будетъ закипать, по томъ имѣй еще кипятокъ, въ которой положи не много исполченныхъ квасцовъ, переложивъ въ нее орѣхи, и вари даже какъ они сдѣлаются такъ мягки, что когда возьмешь ихъ на булавку и они съ нее спадутъ, то вынувъ положи въ холодную воду, въ которую прежде подави лимоннаго соку. На три фунта орѣховъ очисти, § 6. два фунта сахару и вари его малымъ лиссе § 7; вынувъ дай съ нихъ спечь водѣ, и положи въ чашу, налей

лей на нихъ вушеписанной сахаръ
теплой, въ кошоромъ дай орѣхамъ
сушки полежашъ, по томъ слей са-
харъ въ кастрюль и перевари его
большимъ лиссе § 8, и выливъ его
на орѣхи теплой, дай въ немъ орѣ-
хамъ еще лежашъ сушки. Сливъ
сахаръ еще его перевари въ малое
перо § 9, вылей теплой на орѣхи,
и чтобы еще они въ немъ лежали.
По томъ еще сливъ вари большимъ
перомъ § 9, и тогда положи въ са-
харъ столько же водки, сколько
есть сиропу, и выливъ на орѣхи,
поставъ орѣхи на огонь, и дай,
чтобъ только по немногу закипа-
ло въ продолженіи трехъ или че-
тырехъ минутъ, а по семъ просту-
дя раскладывай въ банки, и наблю-
дай, чтобъ сахаръ покрывалъ орѣхи.

§ 15.

О барбарисѣ.

Барбарисъ есть маленькой, долгой и
круглой плодъ, растущъ на кустахъ,
и употребляется для дѣланія кон-
фекшовъ, въ лѣченіе для сироповъ,
ко-

которыя употреблены въ прохладительные напитки; надлежитъ его обирать очень спѣлой, хорошаго цвѣту и пріятной кислоты; сей плодъ возбуждаетъ аппетитъ и прохладяетъ жажду. А притомъ готовится онъ разными образами.

§ 16.

Барбарисъ въ сыропѣ.

Выбери самая алая, крупная и спѣлая ягоды; на два фунта сихъ ягодъ свари большимъ перомъ по § 14 въ первомъ отдѣленіи два фунта съ половиною сахару; положи въ него барбарисъ, и вари на хорошемъ жару, чтобы четырнадцать или пятнадцать разъ вскипѣлъ; по томъ сними съ огня и дай часъ остояться, а послѣ опять поставь на огонь, даже какъ сыропъ сгустѣетъ, тогда снявъ, немного устудя клади въ банки.

§ 17.

Барбарисъ сухой.

Возьми самыхъ крупныхъ, румяныхъ и спѣлыхъ барбарисныхъ
ягодъ

ягодѣ и оставь ихѣ на стебелькахѣ;
на два фунта ихѣ свари большимѣ
перомѣ по § 14 въ первомѣ ошдѣл.
два фунта съ половиною сахару,
положи въ него барбарисѣ и вари на
большомѣ огнѣ, чѣобы десять или
двадцать разѣ вскипѣлѣ, а по томѣ
снявѣ съ огня, простуди и поставь
до завпрята въ жаркую печь, а по-
томѣ вынувѣ, откинѣ на сито, чѣо,
бы сиропѣ спекѣ, а послѣ положи
на мѣдныя доски, посыпѣ киспочки
мѣлкимѣ сахаромѣ и изсуши въ
печи.

§ 18.

Мармелада изѣ барбариса.

Положи въ кашрюль два фун-
та барбарису съ двумя рюмками во-
ды, и вари, чѣобы разтрѣскался бар-
барисѣ, по томѣ пропусти сокѣ сквозь
сито крѣпко лопашкою протирая
сей пропущенной морсѣ; положи
опять въ кашрюль и суши его на
огнѣ, и какѣ сдѣлается оечнѣ гус-
то, мѣшай его безпрестанно, чѣобы
не присталѣ къ кашрюлѣ; по томѣ
свари три фунта сахару большимѣ
перомѣ по § 14 въ первомѣ ошдѣл.
и положи въ него мармеладу пере-
тирая съ нимѣ, чѣобы совершенно
смѣ-

смѣшалось, а по томѣ поставь на огонь безпрестанно мѣшая до шѣхъ порѣ, какѣ спанетѣ закипать; тогда снявѣ и поусудя клади вѣ банки.

§ 19.

Дражея изѣ барбариса.

Вычисши и вынь сѣмечки изѣ барбариса, положи вѣ печь, чѣобѣ онѣ повысохнулѣ, и когда онѣ по крайней мѣрѣ пробудешѣ вѣ печи десять дней и довольно уже изсохнешѣ, то клади вѣ ящики и поставь вѣ сухомѣ мѣстѣ, гдѣ онѣ долго хранишься можешѣ; когда же хочешѣ его употребить для дѣланія дражей, то положи по мѣрѣ вѣ коспрюль сѣ сахаромѣ, сваренымѣ большимѣ лиссе по § 6 вѣ первомѣ ошдѣленіи, вѣ которой положи не много драганту разведеннаго сѣ водою, и поставь коспрюль на легкой огонь, безпрестанно ее тряси, даже какѣ сей клейкой сахарѣ облипнешѣ кругомѣ ягодѣ, и когда они высушашся, то положи такогожѣ сахару, чѣобы другимѣ слоемѣ покрыть ягоды, и когда сей впорой слой сдѣлается, то еще подобнымѣ образомѣ сдѣлай
на

на нихъ пять или шесть слоевъ, и онѣ уже должно дѣлать не клавъ въ сахаръ лиссе драганну. Когда же они довольно обсахаряшся, то должно имъ болѣе огня дать, и опѣ сего они гладки спановятся; а по томъ вынувъ положи сушишь въ печь; когда высохнутъ хорошо, то храни ихъ въ сухомъ мѣстѣ въ ящикахъ переклавши бумагою.

§ 20.

Желе изъ барбарису.

Возьми спѣлаго барбарису, вычисти изъ него сѣмячки, положи въ шотикое количество воды, чтобы только его покрывало, а по томъ вари на жаркомъ огнѣ, дабы не почернѣлъ, и дай разъ двадцать вскипѣнь бѣлымъ ключомъ, а послѣ поустудя, пропусти сперва сквозь сито, а по томъ сквозь бумагу, чтобы свѣтелъ былъ морсѣ; столько же сдѣлай очищеннаго сахару по § 7 въ первомъ отдѣленіи, съ которымъ сокъ смѣшай, вливъ его въ сахаръ; вари, и когда первой разъ вскипитъ, снимай пѣну, а по томъ вари даже какъ густо сокъ съ ложки будетъ

ЧАСТЬ VI. Б упа-

упадашь и чисто опскарашь, то сїе
есть знакъ, что ягодникъ поспѣлъ:
тогда снявъ съ огня, клади немного
ушудя въ банки.

О Б Ъ А Н И С Ъ.

§ 21.

Анисная ратафія.

Взявъ полбушылки воды, дай ей
вскипѣшь, и въ горячую положи
четверть фунта самого лучшаго
анису; а когда простынешь, тогда
влей въ бушылъ съ двумя бутыл-
ками Французской водки и полтора
фунтомъ очищеннаго сахару, зашкни
крѣпко бушылку пробкой, и завяжи
моченымъ пузыремъ, дай въ тепломъ
мѣстѣ двѣ недѣли настояться, а
послѣ пропусти сквозь бумагу, раз-
лей въ бушылки и употребляй.

§ 22.

Анисовая дражея.

Выбери крупнаго и сладкаго
анису, положи его на нѣсколько
дней въ печь, чтобъ хорошенько вы-
сушить, а по томъ выложи на сито
и тряси гораздо, дабы вся пыль съ
не-

него сошла, по томъ свари сахаръ лиссе по § 9 въ первомъ отдѣленіи, и положи въ него немного драганту распушеннаго, а по томъ положи въ него анисъ и на маленькомъ огнѣ мѣшай безпрестанно палачкой, даже какъ весь сахаръ пристанетъ къ анису и дражея сдѣлается суха; по томъ таковымъ же сахаромъ, но уже безъ драганта, еще раза два поже повшорай, дабы болѣе на дражеѣ сахару пристало, и такъ дражеи будутъ сдѣланы.

§ 23.

Перегнанной анисовой слиртѣ.

Дабы сдѣлать двѣ бутылки анисоваго спирту, налей въ самой чистой муравленой горшокъ чепыре бутылки французской водки и фунтъ лучшаго анису, поставь закрывши и замазавши сей горшокъ въ теплую печь, дабы въ безпрестанной теплотѣ настоялась въ шеченіи осьми дней, а по томъ выложи все въ кубикъ и перегони; а послѣ подсласти, то будетъ хорошая анисовая водка.

§ 24.

Кларекоты изъ зеленого винограду.

Разведи четвертью бушылки воды съ чепырью ложками яблочной мармелады, пропусти сквозь сито и положи соку изъ недоспѣлаго винограду [или уксусу] сполько, сколько будешъ пропущеннаго мармеладоваго соку; по томъ очисти два фунта съ половиною сахару, и свари его касе по § 15, и снявъ съ огня положи въ него сокъ яблочной и виноградной, все вмѣстѣ лопаткою мѣшая, а по томъ поставь опять на огонь, токмо такъ согрѣй, чтобъ не закипѣло, даже какъ сдѣлается довольно густо, чтобы былъ желеемъ; тогда въ формы кларекотовъ выливъ и давъ застыть, подавай.

§ 25.

Зеленой виноградъ ушками.

Возьми неспѣлаго винограду, однако чтобы уже онъ во всей своей величинѣ былъ, разрѣжь его съ одной стороны и вынь косточки, а обыкновенно берутъ его вѣсомъ три или чепыре фунта; положи его въ кипятокъ, вари, и какъ скоро поблѣвешъ, то сними съ огня и прибавь немного

хо-

холодной воды, и такъ оставь его въ водѣ даже какъ проспынешь и опять позеленѣешь; если же онъ нехорошо позеленѣетъ, то брось въ холодную воду сахару, тогда онъ отъ сахару позеленѣетъ; возьми столько же въ-сомъ сахару, сколько винограду, очисти сахаръ и прешью часть очи-щенного сахару оставь; и вынувъ ви-ноградъ изъ воды, дай съ него водѣ стечь, и въ двѣ преша онаго сахару по-ложи виноградъ, оставь его на сушки въ ономъ, а назавтре откинь виноградъ на сито и дай сиропу стечь; по томъ дай сему сиропу, прибавя и осталь-ную прешь, при раза вскипѣшь бѣ-лымъ ключемъ; и снявъ съ огня, поло-жи въ сиропъ виноградъ и дай лежать сушки; опять послѣ откинь его на сито, а протекшій сиропъ поставь на огонь, вари, чѣобы при или чемы-ре раза вскипѣлъ, а тогда въ кипя-токъ клади по ягодкѣ виноградъ, и вари бѣлымъ ключомъ даже какъ сиропъ сдѣлается лиссе по § 8; а по томъ снявъ пѣну, клади въ банку и храни, сколько похочешь; когда же употребляшь, то вынь вино-градъ изъ сиропу по ягодѣ и одну

на другую обертывай, а двумя еще
сверхъ прикрой, и клади на сито, дабы
сыропъ стекъ, и высуши.

§ 26.

Комлотъ изъ зеленого винограда

Вынь сѣмечки изъ фунта почти
спѣлова винограду, положи вино-
градъ въ горячую воду, и пославъ
на огонь; а какъ скоро виноградъ за-
чнетъ бѣлѣть, то сними сѣ огня,
проходи немного холодною водою,
и оспавъ въ той водѣ, дабы опять
позеленѣлъ даже какъ вода проспы-
нетъ; положи въ кострюль полфун-
та сахару и полрюмки воды, и
когда сахаръ разтаетъ, положи въ
него виноградъ, дай нѣсколько разъ
вскипѣть, снимая сѣ него пѣну; а по
томъ снявъ сѣ огня, сними бумагою
оспальную пѣну и клади на блюдо;
ежели же сыропъ жидокъ, то еще
его повари, чѣмъ сгустѣлъ, и по
томъ на виноградъ вылей.

§ 27.

*Комлотъ изъ зеленого винограду
другимъ образомъ.*

Очисти попихоньку фунтъ ви-
нограду, вынь косточки и положи
въ

въ полфунна сахару свареннаго
большимъ перомъ по § 13, дай ему
нѣсколько разъ вскипѣшь, и выложи
на блюдо, подавай.

§ 28.

Комлотъ изъ свареннаго винограду.

Возьми виноградъ вареной въ
сыропѣ; а дабы удобнѣе его изъ сы-
ропу вынуть, то поставь банку съ
виноградомъ въ горячую воду, дабы
сыропъ разжидился, и вынимай
сколько тебѣ попребно винограду
для сдѣланія компота; а вынувъ по-
ложи въ коспрюль съ сыропомъ,
прибавя немного воды и сахару,
поставь коспрюль на огонь; а когда
виноградъ станетъ закипать, то
снявъ съ огня клади на блюдо вино-
градъ, а сыропу дай еще раза два
или три вскипѣшь, снимая пѣну бѣ-
лою бумажкою, а потомъ вылей на
виноградъ и просшудя, подавай.

§ 29.

Консервъ изъ винограду.

Взявъ спѣлаго винограду, сколь-
ко заблагоразсудишь, положи въ ко-
спрюль и поставь на жаръ, даже

какъ онѣ начнетъ лопаться; по томѣ снявъ съ огня, издави его и протри сквозь сито; протертое положи опяшь въ кострюль и вари безпрестанно мѣшая, даже какъ сдѣлается гораздо густо: тогда на каждыя четверть фунта сей мармелады свари фунтъ сахару большимъ перомъ по § 13, и снявъ сахаръ съ огня, немного его помѣшавъ, положи въ него мармеладу и расширя съ сахаромъ лопаткою, даже какъ сахаръ начнетъ бѣлѣть вокругъ кострюли, а тогда положи мармеладу въ бумажныя коробочки, и когда просыхнетъ и позасохнетъ, изрѣжь дощечками для употребленія.

§ 30. Мороженое изъ винограду смотри § 7 во второмъ ошдѣленіи.

§ 31.

Желе изъ винограда.

Положи въ кострюль шесть фунтовъ самаго спѣлаго винограду съ рюмкою воды, и дай нѣсколько разъ вскипѣть, даже какъ виноградъ размякнетъ, а тогда выложи на сито, подставя подъ него блюдо, и проширай его, дабы сколько можно боль-

больше имѣшь соку; свари пять фуншовъ сахару большимъ перомъ по § 13, положи въ сахаръ виноградной сокъ, и вари его даже какъ будетъ довольно сваренъ, чтобы сдѣлался желе; а познается, когда будешь сыропъ лить съ ложки, то онъ густо не разрываясь потечетъ; тогда вылей желе въ банки, и не прежде закрой ихъ, какъ уже совсѣмъ застынетъ.

§ 32.

Мармелада изъ винограду.

Выбери сѣмечки изъ шести фуншовъ почти спѣлаго винограду, положи въ горячую воду, и поставь на огонь, вари даже какъ всплыветъ на верхъ и начнетъ бѣлѣть; тогда влей, чтобы прохолодишь, не много холодной воды, и снявъ съ огня, оставь въ той же водѣ позеленѣть; ежели же не довольно позеленѣетъ, то опять поставь на огонь въ той же водѣ даже какъ позеленѣетъ, а по томъ откинь и дай водѣ стечь, и протри сквозь сито, положи протертое тѣло въ кастрюль и поставь на огонь, суши мѣшая даже какъ она густа будетъ, а по томъ

выложи на блюдо, свари столько же вѣсомѣ, сколько мармелады, сахарѣ кассе по § 15, положи вѣ него мармеладу и уширай сѣ сахаромѣ, даже какѣ совершенно сопретсѣ, и тогда поставѣ на огонь безпрестанно мѣшная лопашкою; и какѣ она станетѣ закипать, вынувѣ клади ее вѣ банки, и закрывай тогда, какѣ совсѣмѣ просынетѣ.

§ 33.

Мармелада изѣ винограду другимѣ образомѣ.

Когда протрешѣ ягоды сквозѣ сито, какѣ по выше сказано, тогда положи вѣ кострюль со столько-кимѣ же числомѣ вѣсумѣлкаго сахару, сколько будетѣ мармелады, и вари на жаркомѣ огнѣ даже какѣ сваритсѣ; и сѣе познаетсѣ: обмоча ледонько вѣ нее палецѣ, сложи сѣ другимѣ; естѣли склеиваетсѣ, то снявѣ сѣ огня, клади вѣ банки.

§ 34.

Сыролѣ изѣ недослѣлаго винограду.

Нашолки вѣ ступѣ чешыре фунта зеленого винограду, вынувѣ напередѣ

редѣ изѣ него сѣмячки, и пропери
весь сокѣ сквозѣ сито, а по шомѣ
сквозѣ суконку или бумагу пропус-
кай его нѣсколько разѣ, даже какѣ
сдѣлаешся свѣтелѣ; на полбушылки
положи пять фуншовѣ сахарнаго
песку и свари его на жаркомѣ огнѣ
большимѣ перомѣ по § 13; положи
въ сей сахарѣ сокѣ виноградной и
вари на большомѣ огнѣ, даже какѣ
сдѣлаешся очень густымѣ сыро-
помѣ; и когда вполонину просты-
нешѣ, тогда разливай въ бушылки,
и не прежде ихѣ зашывай, пока со-
всѣмѣ остынетѣ.

§ 35.

Зеленой виноградѣ въ сыролѣ.

Надлежитѣ изготонить и сва-
ришѣ вионградѣ, такѣ, какѣ варитѣся
для сдѣланія винограда ушками (смо-
три выше § 25) сѣ шюю разностію,
что оканчивая надлежитѣ сдѣлать
сѣ рошѣ гуще, и какѣ онѣ простынетѣ,
тогда класшѣ въ банки.

§ 36.

*Зеленой виноградѣ облупленной
вареной.*

Облупи бережно крупной не
очень спѣлой виноградѣ, и острою
игол-

иголкою вынь сѣмячки, положи въ коспрюль столько же вѣсомъ мѣлко исполченнаго сахару, сколько приготовлено винограду, сѣ полурюмкою воды, или больше, только чтобы развесити немного сахаръ; и когда онъ порастаетъ, положи виноградъ и поставя на огонь, дай ему нѣсколько разъ вскипѣть, снимая пѣну; и такъ сваря и устудя, клади въ банки.

§ 37.

Недоспѣлой виноградъ сухой.

Возьми крупнаго недоспѣлаго винограду, обрѣжь его сѣ кисти, оставляя понемногу стебелька на каждой ягодѣ, разрѣжь немного сѣ одной стороны маленькимъ ножичкомъ и вынь сѣмячки, а потомъ сваря его въ сахаръ такимъ же образомъ, какъ виноградъ ушками по § 25; сѣ тою токмо разностию, что къ концу варенья сдѣлай гуще сиропъ, и оставь ихъ въ семъ сиропѣ до завпрятго, а тогда выложи осушить на листья мѣдныя или желѣзныя, посыпь сверьху мѣлкимъ самымъ толченымъ просѣяннымъ сахаромъ, посыпая изъ сахарницы попихоньку, а по томъ по-

ставь

ставъ въ печь сохнутъ; когда высохнутъ, то обороши другою спороною, и посыпавъ же сахаромъ, изсуши его, а по томъ положи въ ящички уложенные бумагою, храни для употребленія.

§ 38.

Тѣсто изъ послѣлаго винограда.

Положи въ кострюль четыре фунша винограду, съ шестью яблоками, изрѣзанными въ куски, и съ полрюмкою воды, вари все вмѣстѣ даже какъ сдѣлается мармеладою, а по томъ пропри все сіе сквозь сито, и положи сіе тѣсто въ кострюль, которую поставь на огонь, дабы она повисхла и сдѣлалась бы очень густою мармеладою, мѣшай его деревянною лопаткою, пока сохнутъ; а какъ придетъ въ сію густоту, то выложи на блюдо; свари большимъ перомъ столько же вѣсомъ сахару, сколько будетъ мармелады, и положи ее въ сахаръ безпрестанно мѣшая лопаткою, а по томъ поставь опять на огонь, чтобы только разогрѣть; а когда она будетъ закипать, то клади въ коробочки, по-

посыпъ мѣлкимъ сахаромъ и дай въ печи засохнуть; когда совсѣмъ сверху засохнетъ, то вынь изъ коробочекъ, посыпъ сахару съ другой стороны, и окончи, еще посуша, а по томъ храни въ укладенномъ бѣлою бумагою ящикъ въ сухомъ мѣстѣ.

§ 39.

Тѣсто изъ недоспѣлаго винограду.

Взявъ сколько пожелаешь очень спѣлаго винограду, обери его съ кисти, положи въ кострюль и лопашкою на огонь издави, чшобы перелопался; а по томъ протри сокъ сквозь сито, окромъ кожи и сѣмячекъ, суши пропущенное даже какъ сдѣлаепся густою мармеладою, а тогда выложъ на блюдо, и сваря сахаръ большимъ перомъ по § 13 сколько же вѣсомъ, сколько мармелады, положи оную въ сахаръ и перетирай лопашкою даже какъ сахаръ съ нею соединится; а тогда поставь опять на огонь безпрестанно мѣшая, и какъ станетъ закипать, то снявъ клади въ формы и окончай какъ вышеписанную.

§ 40.

О КВИТИНАХЪ.

Сей фруктъ мало въ пищу употребляется, развѣ только съ сахаромъ; пріятный, но сильный его запахъ многимъ головную боль причиняетъ; недоспѣлые квишины имѣютъ шоль кислой и вязнистой вкусъ, что нѣтъ способу ихъ и въ ромъ положить; впрочемъ спѣлые суть довольно сладки: однако остается еще у нихъ нѣкоторой острой вкусъ, которой не можно иначе, кромѣ варенья опнять. Квишиновъ есть при рода, два рода садовыхъ и одинъ дикой; сіи послѣдніе меньше изъ всѣхъ; а растущіе на дикихъ квишенныхъ деревьяхъ въ каменистыхъ мѣстахъ мало употребляются; садовые же большіе и малые употребляются для дѣланія конфектовъ, сыроповъ и многихъ другихъ вещей. Надлежитъ предпочитать тѣ, которые меньше, ибо они душистѣе и желтѣе, когда совершенно поспѣютъ; большіе же блѣднѣе, не шоль душисты и

штѣ-

шѣло у нихъ мягче. Упошребленіе квишиновъ вареныхъ въ сахарѣ укрѣпляетъ желудокъ, возбуждаетъ аппетитъ, вспомошесшвуешъ варенію желудка, ошановляетъ поносъ, кровопеченіе, и не допускаешъ бытъ пьянымъ.

§ 41.

Кларекоты изъ квишиновъ.

Возьми самыхъ хорошихъ здоровыхъ квишиновъ, облупи ихъ, и изрѣзавъ длинными кусочками, влей немного воды, и вари даже какъ сдѣлающся мармеладою: тогда откинь на сито, дабы выдавишь сколько можно болѣе соку; сокъ сей прспусти сквозъ мокрую сальфетку, смѣрай его и поставя на горячую золу держи; по томъ смѣрай мѣлкаго сахару столько же, сколько соку квишиноваго; вари его, чшобы сдѣлался кассе по § 15, положи горячей сокъ въ сей сахаръ, и вари вмѣстѣ. Когда же въ другой разъ или въ третій закипишь, тогда снимай пѣну и смотри, сдѣлался ли желей, ибо сей такъ же скоро, какъ и смородинной густѣетъ; что
мож-

можно познать, ежели онѣ не разрывавшись гуспо съ ложки попечетѣ; тогда его вливай въ формы и поставь для сгущенья въ теплую печь. Ежели же хочешь имѣть желей красной, то сливъ половину, остальную поставь на горячую золу, и положи въ него маленькую ложечку канцелярнаго толченаго сѣмяни, или болѣе, смотря по количеству.

§ 42.

Квишены въ сыролѣ.

Взявъ спѣлые квишены, вари ихъ въ водѣ даже какъ мягки къ пальцу станушѣ спановишься, а потомъ откинь ихъ въ холодную воду, изъ которой вынувъ, разрѣжь въ четвертины, облупи и вынь сердце, и какъ сіе здѣлаешь, то кидай каждую четвертину въ холодную воду; возьми сполько же вѣсомъ сахару, сколько квишиновъ, свари сахаръ большимъ лиссе по § 9; положи въ него квишины, и вари вмѣстѣ на легкомъ огнѣ, отъ времени до времени снимая пѣну; когда же они довольно

ЧАСТЬ VI. В ува-

уварятся, тогда пошихоньку вынь изъ сахару и положи въ чашки, а сиропъ вари даже какъ сдѣлаенся большимъ перле по § 9; положи въ него опять квишены, и давъ имъ вскипѣть, немного поустудя клади въ горшки, которые тогда закрой, какъ совершенно проспынушъ.

§ 43.

Квишены вареные по Кардинальски.

Изгоновъ квишены подобнымъ же образомъ, какъ и прежніе; а когда они будутъ въ сиропѣ, то положи довольное число красной краски съ канцелярнымъ сѣмьянемъ, а класъ должно столько, чѣобы квишены и сиропъ были хорошаго краснаго цвѣту; когда же квишены довольно сварятся, то вынувъ изъ сиропа положи въ чашку, а сиропъ поставъ на огонь, и вари даже какъ сдѣлается большимъ перле по § 9, а тогда положи въ него опять квишены и шокмо ихъ подогрѣй, и какъ спанутъ устывать, клади въ банки.

§ 44.

§ 44.

Комлотъ изъ квитеновъ.

Положи въ кипяшокъ воды три или чешыре квитена большихъ, вари ихъ даже какъ сдѣлающся мягки къ пальцу, а по томъ вынувъ положи въ холодную воду, и когда ошпынутъ, разрѣжь на четверо, очисти кожу и вынь сердца, по томъ положи въ кострюль съ малымъ количествомъ очищеннаго сахара, дабы они въ ономъ нѣсколько разъ вскипѣли, и послѣ клади съ сиропомъ на блюдо и горячее подавай.

§ 45.

Комлотъ изъ квитеновъ въ желеѣ.

Возьми чешыре квитена, разрѣжь ихъ на части, вынь сердце и облупи кожу, и положи порядочно въ кострюль, влей чешверть бушылки воды и полфунта сахара, закрой кострюль и поставя на легкой огонь, вари даже какъ квитены сварятся, а тогда снявъ всю пѣну положи квитены на блюдо одинъ кусокъ возлѣ другаго, перевари сахаръ даже какъ онъ сдѣлается сиропомъ, шакъ какъ желей

числой и красноватой; положи желей сей на шарелку пока просыхнѣнѣ и сгустѣетѣ: тогда поставя шарелку на теплую золу только для того, чѣобы желей опсѣалѣ, которой сложи на преждеположенное блюдо. Квишеный сей желей долженѣ бынѣ красноватѣ, ибо квишены не обѣлены были, и вари лиссе покрытые.

§ 46.

Комлотѣ изѣ квишеновѣ на золѣ.

Оберни вѣ моченую бумагу столько квишеновѣ, сколько тебѣ попотребно для сдѣланія компота; положи ихѣ вѣ горячую золу, испеки на легкомѣ огнѣ; когда же они такѣ сдѣлаются мягки кѣ пальцу, тогда разрѣжь каждой на чешверо и вынѣ сердца, а по томѣ положи вѣ коспрюль сѣ полрмкою воды и полфунтомѣ сахару, окончи ихѣ варить снимая пѣну бумажкою, а по томѣ положи на блюдо. Ежели же сиропѣ не довольно густѣ, то дай еще ему нѣсколько разѣ вскипѣть, дабы онѣ сгустѣлѣ, и тогда вылей его на квишены и подавай горячіе.

§ 47.

§ 47.

Мармелада изъ квитеновъ.

Свари въ кипящкѢ квитены да-
же какѢ они мягки кѢ пальцу сдѣ-
лающся, и вынувъ изъ горячей воды
положи въ холодную воду, а по томѢ
ошкни, чѣобы вода стекла; разрѣжь
ихъ на четверти, облупя вынь сер-
дце, пропри все шѢло сквозь сито
и положи въ кострюль, дабы оно не
высохло, мѣшай его безпрестанно на
огнѢ, даже какѢ сдѣлается густо; на
фуншѢ сего шѢста вари пять чет-
вертей фунта сахару большимъ пе-
ромѢ по § 13, и положи въ квитены
лопаткою упирая и мѣшая, чѣобы
вездѢ разошелся, и поставь тогда
опянь на огонь, дабы немного
только закипало, безпрестанно мѣ-
шая, а по томѢ поустудя теплѣе
клади въ банки. Естѣли хочешь, чѣс-
бы мармелада была красна, то прежде
нежели сушить, положи воды насто-
енной съ концелярнымъ сѣмянемъ, да-
же какѢ цвѣтъ довольно красенъ шебѢ
покажется, и тогда уже должно
долѣе сушить на огнѢ, ибо она бу-
детъ жиже; когда же згустится, то

подобнымъ образомъ по вышеписанному окончай.

§ 48.

Мармелада изъ квишеновъ другимъ образомъ.

Возьми квишеновъ, обѣли ихъ, дабы сдѣлать мармеладу такимъ же образомъ, какъ прежнюю, кромѣ что надлежитъ положить меньше сахару, то есть полфунта на фунтъ квишеновъ; сдѣлай коробочки бумажныя, сколько попотребно; но чтобы онѣ не глубже толщиною маленькаго пальца были, помажь снупри ихъ деревяннымъ масломъ, и когда мармелада сдѣлается, то выложи ее въ сѣи коробочки, чтобы не очень полны были, кладя ее и размазывая какъ можно легче, и положи ихъ на мѣдную доску, дабы изсушить въ печи; а рукою касаясь, можешь узнать, когда довольно высохнетъ; по томъ опрокинувъ сѣи бумажки снявъ бумагу и еще посыпать на мармеладу сахару сквозь мѣлкое сѣно, и дать сохнуть въ печи же даже какъ сами собою держаться могутъ. Ее разрѣзываютъ въ четвероуго-

угольные дощечки для подаванія съ прочими закусками, также ее леденцомъ обливають: но для сего надлежитъ, чтобы она была посуше; храняшъ же ее въ ящикахъ въ бѣлой бумагѣ въ сухомъ мѣстѣ.

§ 49.

Сыроль изъ квишеновъ.

Возьми очень спѣлыхъ квишеновъ, облупи ихъ и тѣло одно исполки въ иглошъ, выжми сквозь салфетку сколько можно болѣе соку, дай опстояшъся, на полбушылки опстоеннаго сего соку свари два фунта сахарнаго песку большимъ перомъ по § 13, положи въ сей сыропъ сокъ изъ квишеновъ, и дай нѣсколько разъ вскипѣть даже какъ сыропъ сдѣлается большимъ перле по § 9, и давъ простышъ, вылей въ бушылки которыя не запыкай, покамѣстъ сыропъ совершенно не простынетъ.

§ 50.

Желей или ягодникъ изъ квишеновъ.

Изрѣжь кусками спѣлыхъ чешыре фунта квишеновъ, положи въ кошрюль съ полутора бушылакою

воды, покрой и вари даже какъ квишены разваряшся въ мармеладъ, пропусти ихъ сквозь сито и на всякія полбушылки сего соку свари фунтъ съ четвертью сахару большимъ перомъ по § 13, и вливъ въ сахаръ сокъ, вари вмѣстѣ на вольномъ жару, дабы желей имѣлъ время покраснѣть даже какъ сварившся желей; что можно познать шѣмъ, что когда возьмешь на ложку, и и ливши онъ не распадаясь съ нее польется, и тогда клади въ банки.

§ 51.

Очень хорошая ратафія изъ квишеновъ.

Возьми хорошихъ квишеновъ, напри ихъ на тарелку и дай имъ въ чашкѣ супки полежать, а потомъ выжми ихъ въ чистой вѣштошкѣ, чтобы весь сокъ вытекъ, и мѣрая стаканами сей сокъ, смѣшай съ равною мѣрою французской водки, дай сему три раза вскипѣть, а тогда же разведя сахаръ сыропомъ, смѣшай съ водкою, и вылей въ бупыль; сахару же надлежитъ класъ по четверти фунта на бушылку,

шылку, всего ешъли бушыль вѣ двѣ-
нащашъ бушылокѣ, шоположи облупя
цедру корки сѣ одного большаго
лимона, или сѣ двухъ малыхъ, и па-
лочку золошняка вѣ два корицы; а
ежели меньше, шо клади сего по раз-
мѣру. Сію очень хорошую ратафію
нѣшъ нужды пропускашъ, но
ославя ее закупоривъ недѣль
шессть вѣ бушыли, послѣ пошихонь-
ку разлей вѣ склянки.

§ 52.

Тѣсто изъ квитеновѣ натуральное.

Возьми очень спѣлыхъ квите-
новѣ и положи ихъ вѣ кипятокѣ,
чтобы сварить даже какъ мягки
кѣ пальцу сдѣлаются, по семѣ
протри ихъ сквозь сито, положи
сію мармеладу вѣ кострюль, и по-
ставя на легкой жарѣ, мѣшай, чтобы
она сгустѣлась до того, что спа-
нетѣ опсавать отъ кострюли,
и такъ свими сѣ огня, свари сахару
фунтѣ сѣ четвертью малымъ пе-
ромъ по § 12, положи вѣ него мар-
меладу и уширай ее сѣ сахаромъ
даже какъ совершенно соеди-
нишся, а тогда пославъ олять

В 5) мар-

мармеладу на огонь, продолжая мѣ-
шашь, и держи до того, какъ станетъ
закипать, а тогда снявъ клади въ
формы и засуши въ печи.

§ 53.

Тѣсто изъ квашеновъ алое.

Испеки въ печи облупя большіе
квашены цѣлыми, и протри ихъ
сквозь сито, положи въ кострюль
и суши на легкомъ огнѣ даже какъ
гораздо сгустятся; а по томъ за-
крой ихъ и держи на горячей золѣ,
дабы они покраснѣли, а когда по-
краснѣютъ, положи въ нихъ немно-
го толченаго мѣлко канцелярнаго
сѣмьяни, дабы болѣе подкрасить; раз-
веди сахаромъ сію мармеладу и
поставь опять на огонь сушить до
того, какъ станетъ отъ кострюли
опшавать; свари малымъ перомъ
по § 12 столько же вѣсомъ сахару,
сколько мармелады вѣсомъ, положи
мармеладу и мѣшай даже какъ совер-
шенно во всю оную проникнетъ и
соединится съ нею, а тогда поставь
опять на огонь ее разогрѣть, без-
престанно мѣшая даже до того,
какъ

какъ станешъ закипать: тогда клади въ формы и высуши въ печи.

§ 54.

О гимовѣ.

Гимова есть родъ мовы дикой, и имѣющая лиспы круглые, цвѣшны ея походяшъ на розаны и сиебли ея вышиною въ два локтя, корень ея крѣпокъ и бѣлъ внушри; вырывающъ ее въ Сентябрѣ мѣсяцѣ, родится она на жирныхъ и потныхъ мѣстахъ, а цвѣшетъ въ Іюнѣ и Августѣ мѣсяцахъ. Сію траву почитаютъ полезною для излѣченія кровавыхъ поносовъ и харканья кровью; корень ея вареной въ винѣ или въ меду, весьма удобенъ отъ многихъ болѣзней. Конфетчики употребляютъ корень для дѣланія шѣста, консервовъ и сироповъ служащихъ отъ кашлю.

§ 55.

Тѣсто гимовое.

Возьми фунтѣ гимоваго свѣжаго коренья, очисти и вымой ихъ, изрѣжь кусками и вари даже какъ можно ихъ будетъ пальцомъ растереть, а по томъ съ водою пропри
сквозь

сквозь сито, по томъ положи въ костреюль и поставь на жаръ сушишь безпрестанно мѣшая, даже какъ сдѣлается очень густо и будешъ опѣ костреюльки опскавать: тогда свари сахару большимъ перомъ по § 14, разведи сіе гимовое тѣсто и держи на самомъ легкомъ жару, уширая его съ сахаромъ даже какъ совершенно соединится, а тогда клади его въ формы и высуши въ печи.

§ 56.

Тѣсто гимовое другимъ образомъ.

Сдѣлай мармеладу изъ гимова, подобнымъ же образомъ, какъ предъ симъ, и когда ее изсушишь на огнѣ, положи ее въ иготь не много съ драганшомъ размоченнымъ и пропущеннымъ, прибавляй толченаго сахару по немногу и по мѣрѣ, какъ станешь сахаръ класъ, толки и клади его до тѣхъ поръ, какъ тѣсто сдѣлается мягко: тогда вынувъ изъ иготи, дѣлай посилы гимовыя, какія хочешь.

§ 57.

§ 57.

Консервъ гимовой.

Свари фунтЪ коренья гимоваго, также какъ выше сказано, и про-
терши его сквозь сито, высуши на
огнѢ, а по томъ положи въ него
фунтЪ же сахару сваренаго кассе по
§ 16, и снявъ съ огня переширай съ
сахаромъ лопаткою даже какъ са-
харъ побѣлѣетъ и сдѣлается ма-
ленькой глянecъ сверху, и тогда
выклади се тѣсто въ формы бума-
жныя; а когда оно простынетъ, то
вынувъ разрѣзывай четвероугольни-
ками или кусочками.

§ 58.

Сыролъ гимовой.

Положи въ горшокъ или чи-
стой кофейникъ фунтЪ очищенныхъ
гимовыхъ кореньевъ, вымывъ и изрѣ-
завъ ихъ въ маленькіе кусочки, вѣ-
ри въ кипящѢ даже какъ корни
очень сварятся и сдѣлаются клей-
ки, а тогда пропусти сѣю воду
сквозь сито выжимая немного корни,
чтобы сокъ вышелъ; на четверть
бушылки сего соку сварѣ фунтЪ
сахару перле по § 10, положи
сокъ

сокъ гимовой и вари даже какъ сдѣлается сиропъ перле; и когда попросынешъ, влей въ бушылки, которыя закупорь, когда совсѣмъ уже холоденъ будетъ.

§ 59.

Солодковой корень.

Сіе распеніе имѣетъ вѣшви свои вышиною на два локтя, листья его распушъ по два вмѣстѣ, толсты, жирны и смольнисты къ рукѣ; цвѣтъ его подобенъ гланцу, корень же довольно извѣспенъ по многу и разному его употребленію.

§ 60.

Пастила изъ солодковаго корня для кашлю.

Возьми четверть фунта свѣжаго солодковаго корня особливо, и наломавши его положи въ кофейникъ съ малымъ количествомъ воды, и вари, даже какъ выварится изъ него весь сокъ и останется мало воды: тогда процѣди сіе сквозь сито, прижимая корень, распусти въ самой сей водѣ злотника при гумидраганту; когда онъ распустиш-

шится, процѣди сквозь сальфетку жавши крѣпко; положи по шомъ въ иготь съ мѣлкимъ сахаромъ, и толки прибавляя мѣлкаго сахару даже какъ сдѣлается густымъ тѣстомъ, и тогда вынувъ сдѣлай дощечки, кошорыя въ жаркой печи высуши.

§ 61.

Тѣсто изъ солодковаго корня опъ кашлю.

Возьми полфунта свѣжаго солодковаго корню, оскобля и нарѣзавъ кусочками, истолки въ иготи, и положи въ кофейникъ съ малымъ количествомъ воды, съ двумя яблоками ранешами изрѣзанными и горстью ячменю, вари все сіе даже какъ ячмень сварится и останется четверть бушылки, пропусти все сіе сквозь сито прижимая крѣпко ложкою, дабы болѣе соку выжать, распусти въ семь сокъ золошниковъ шесть гумидраганшу, а когда гума разпустился, положи полфунта очищеннаго сахару и поставь на легкой огонь, безпрестанно мѣшая лопаткою даже какъ сгустится такимъ тѣстомъ, что не будетъ къ рукамъ при-

приставасть: тогда выложи на мѣд-
ной листѣ, не много попершой дере-
вяннымъ хорошимъ масломъ, разрѣжь
кусочками и суши въ жаркой печи.

§ 62.

О гранатахъ.

Сей есть довольно извѣстный
плодъ, и болѣе для удовольствія,
нежели для пользы бываеиъ упо-
требляемъ. Ихъ есть три рода:
одни сладкіе, другіе кислые, пре-
шьи виннаго вкусу. Изъ сихъ двухъ
родовъ надлежитъ выбирать боль-
шіе, спѣлые, и въ коихъ бы много сѣ-
мячекъ было. Тѣ, которыя сладки,
прохлаждаютъ и услаждаютъ кис-
лоту въ груди; кислые возбужда-
ютъ аппетитъ, укрѣпляютъ сердце
и употребляются въ лѣкарства.

§ 63.

Консервъ изъ гранатъ.

Вычисти по зернышку большую
гранату, которая бы была красна
и очень спѣла; положи всѣ сіи зерны
въ чистую салфетку и выжми
сколько можешь больше соку; вари
сей сокъ на огнѣ, дабы половина
уки-

укипѣла между шѣмѣ имѣй изготовленной фунтѣ сахару, сваренной большимѣ перомѣ по (§ 14), и когда онѣ попростынетѣ, то смѣшай сѣ нимѣ гранатовой сокѣ и мѣшай хорошенько лопаткой; послѣ чего лей вѣ коробочки бумажныя, и когда застынетѣ, вынувѣ разрѣжь дощечками и употребляй.

§ 64.

Сыролѣ изѣ гранатѣ.

Возьми довольное число кислыхѣ гранатѣ и вынувѣ зерна издави, поставь вѣ коштрюлѣ на огонь, чтобы нѣсколько разѣ вскипѣло, а по томѣ процѣди и выжми сквозь салфешку, и опянь вари сокѣ даже какѣ останеся его половина; на четверть бутылки сего соку свари фунтѣ сахару большимѣ перле по (§ 9), положи вѣ него гранатовой сокѣ и вари сѣ сахаромѣ, чтобы четыре раза вскипѣлѣ, а послѣ снявѣ сѣ огня и просудя разлей вѣ бутылки.

§ 65.

Желей изѣ гранатѣ.

Для дѣланія желея изѣ гранатѣ надлежитѣ употребитѣ морсѣ изѣ
ЧАСТЬ VI. Г ябло-

яблокъ слѣдующимъ образомъ :
возьми яблокъ по числу сколько са-
хару положишь, изрѣжь ихъ малень-
кими кусочками и положи въ ко-
шрюль съ небольшою водою, и вари
на легкомъ огнѣ даже какъ сдѣлает-
ся мармеладою, которую пропусти
сквозь сито, влей морсѣ, очисти и
положи самыхъ алыхъ зеренъ грана-
тныхъ, повари ихъ немного и послѣ
пропусти сквозь сито. На полбушыл-
ки сего соку свари сахару фунтъ
по § 15. въ первомъ отдѣленіи, по-
ложи въ процеженной морсѣ и вари
даже какъ желей сдѣлается; сіе
можно узнать, естли возьмешь на
ложку и польешь, то скатершью
не распадаясь польется: тогда клади
его въ банки.

§ 66.

Мѣспили и азероли.

Мѣспили суть такіе плоды,
которые мало на хорошихъ столахъ
употребляются, въ нихъ обыкно-
венно по четьре или по пяти зер-
нышекъ бываетъ; мѣспили же дол-
жно выбирать спѣлые, тѣльные и
большіе; свойствомъ своимъ отнима-
ютъ

ютъ и пьянство, укрѣпляютъ желудокъ и останавливаютъ поносъ; когда же ихъ много употребляешь, то они не допускаютъ вариться другой пищи; ибо ихъ трудно желудку варить, листья же и цвѣты употребляютъ для дѣланія полосканья въ горшанной болѣзни.

Азероли суть довольно подобны меспиламъ, кромѣ что они меньше. Сей плодъ, когда онъ поспѣетъ, красенъ, сладокъ и мягокъ; лучіе же суть тѣ, которые растутъ въ Италіи и Лангедокѣ; свойство ихъ одинаково съ меспіями.

§ 67.

Меслили и азероли въ карамель.

Сии плоды почти не употребляются у кандишеровъ, однако естли хотятъ ихъ поставитъ на столъ не свѣжими, а вареными въ конфексахъ, то продѣвъ каждой спичками, сваря сахаръ карамелемъ (по § 17), которой держи у огня и обмакивай въ него меслили или азероли, а послѣ втыкай во чтонибудь и дай застыть на воздухъ, и такъ употребляй.

§ 68.

О виноградѣ.

Три рода мы имѣемъ виноградъ по различнымъ ихъ цвѣтамъ: черной, красной и бѣлой, и каждой родъ еще раздѣляется на многіе соршы; лучшій же для употребленія есть ранній виноградъ, какъ первый поспѣвающий плодъ; онъ чернѣетъ прежде своей спѣлости, употребляющъ его часто, когда онъ имѣетъ кожу; однако онъ становится сладокъ, когда поспѣваетъ. Мушкатный виноградъ; его три рода: бѣлой наиболѣе почищаемой, весьма пріятенъ какъ по вкусу, такъ и по виду, и его обыкновенно сушатъ на солнцѣ или въ печи въ прокъ, также и дѣлаютъ конфектъ; красной фіолетовой обыкновенно не такъ хорошъ, какъ бѣлой; черной мушкатъ лучше изъ всѣхъ сихъ, мѣлче и круглѣ. Бурдале, которой обыкновенно называютъ зеленосочной или уксусной виноградъ; ибо почти никогда не поспѣваетъ: сей виноградъ круглой бѣлой, имѣетъ очень большія кисти, весьма хорошъ, однако для компотовъ и конфек-

фектъ не годится, ибо очень мѣлокъ и имѣетъ малинкѣя кисточки; не смотряжъ на сѣ очень почищаемъ по тому, что безъ косточекъ и очень сладокъ. Есть еще виноградъ, называемой простой, которой употребляютъ для дѣланія винъ. Вообще же должно выбирать виноградъ крупной, спѣлой, тонкой кожи; виноградъ очень питаетъ, услаждаетъ кислоты въ груди, возбуждаетъ аппетитъ и слабитъ, частое же и излишнее его употребленіе производитъ колики.

§ 69.

Виноградъ въ сахаръ вареной.

Возьми какого хочешь винограду, лишь бы онъ былъ спѣлой: разбери его на маленькія кисточки и положи въ яишной немного взбитой бѣлокъ, по томъ вынувъ гораздо опряхни, чтобы немного бѣлка осталось, и немедленно въ не много разогрѣтой мѣлкой сахаръ клади и окатывай, и когда вокругъ всякой ягоды сахаръ облипнетъ и высохнетъ, то подавай на столъ.

§ 70.

Виноградъ конфекты.

Собравши въ сухое время виноградъ, дай ему три или чешыре дни полежать, по томъ обери ягоды и положи ихъ въ какой нибудь чистой сосудъ; взвари ихъ на легкомъ огнѣ, снимая пѣну и мѣшая ложкою со дна даже какъ въ половину ихъ убавится и начнетъ густѣть, тогда пропусти его, прожимая крѣпко лопаткою сквозь сито, дабы въ ситѣ токмо кожа и зерны остались, поставь опять сокъ на огонь, вари его на самомъ легкомъ огнѣ безпрестанно мѣшая, даже какъ сдѣлается сиропъ; разкладывай въ банки; ешьлижъ хочешь, чтобъ былъ сладокъ, то пропусти сквозь сито, положи по изволенію сахару и вари.

§ 71.

Виноградъ въ сыролѣ.

Выбери крупнаго бѣлаго спѣлаго мушкашу, сбри съ кистей, и вынь изъ нихъ бережно косточки, не дѣлая больше дыры, и клади въ горячую воду, а послѣ закрой, дабы позеленѣлъ; держи у огня, дабы вода

да была споль же горячая, какова была тогда, когда сполько положилъ виноградъ, и вынувъ винограду изъ воды, дай съ ней водѣ спечь, а послѣ положи въ сахарѣ свареной большимъ перомъ по § 14, чшобы сполько было вѣсомъ, сколько винограду, вари даже какъ сыропомъ сдѣлаются, а тогда снявъ съ огня, не мало усшудя, клади въ банки.

§ 72.

Вареной виноградъ безъ кожи.

Возьми крупнаго мушкату въ половину не доспѣлаго, сними съ каждой ягоды бережно кожу и вынь зернышки иголкою, свари сполько, сколько винограду, сахару малымъ перомъ по § 13, и положи шуда виноградъ, дай одинъ разъ вскипѣть, а по томъ положи его на блюдо и оставь супки въ сахарѣ, по семъ слей пошихоньку сахаръ въ кочшрюль и свари его большимъ перле по § 10, положи опяшь въ него виноградъ и дай два или три раза хорошенько вскипѣть снимая пѣну, и когда усшынеть, клади въ банки.

§ 73.

Виноградъ сушеной кистьми.

Возьми крупнаго мушкату, почти спѣлаго, разбери его маленькими кисточками, свари большимъ перомъ по § 14 на фунтъ винограду при четверти фунта сахару, уложи всѣ кисточки въ сахаръ, и вари, давъ два или три раза вскипѣть бѣлымъ ключомъ, даже какъ сиропъ будетъ большимъ перле по § 10: сними тогда съ огня и бумагою снимай пѣну, когда же простынетъ, вынь кисточки винограду и клади на мѣланую доску посыпавъ изъ сахарницы мѣлкимъ сахаромъ, и поставь въ печь сушишь.

§ 74.

Комлотъ изъ мушкатнаго винограду.

Взявъ очень спѣлаго мушкатнаго винограду, вынь иголкою зернышки, и естли разсудишь, то и облупи его, на фунтъ винограду свари полфунта сахару малымъ перомъ по § 13, и положи виноградъ дай нѣсколько разъ вскипѣть, а потомъ

помѣ снимай бумажкою пѣну, и клади на блюдо.

§ 75.

Консервъ изъ мушкатнаго винограда.

Возьми фунтѣ очень спѣлаго мушкатнаго винограда, вынь изъ него сѣмячки и положи въ кострюль, поставь на огонь, дабы онѣ выпустили изъ себя сокѣ, пропусти его сквозь сито, ужимая крѣпко лопаткою; поставь выжавши сей сокѣ на огонь, и вари даже какѣ четвертая часть его останется; свари фунтѣ сахару кассе по § 16, и простудя его немного, влей въ вареной виноградной сокѣ и уширай лопаткою даже какѣ сахарѣ спанешѣ бѣлѣшь, и тогда клади въ бумажныя формы, и когда застынешѣ, порѣжь кусочками для употребленія.

§ 76.

Тѣсто изъ мушкатнова винограда.

Выбери сѣмячки изъ трехѣ фунтовѣ мушкатнова винограда, и положи въ кострюль сѣ полбушылкою воды, дай бѣлымѣ ключемѣ

вскипѣшь, а по томъ положи вино-
градъ на сито и выжимая лопаткою
выдави, сколько можешь больше
соку. Послѣ поставь въ кострюль
сей сокъ на огонь, вари даже какъ
згустѣешь и сдѣлается мармела-
дою, и тогда свари фунтъ сахару
большимъ перомъ по § 14, положи
въ него виноградную мармеладъ, и
хорошенько лопаткою утри, чтобы
вмѣстѣ смѣшалось, а послѣ поставь
еще на огонь и безпрестанно мѣшая,
дай ему немного закипать, и потомъ
клади въ формы и суши въ печи.

§ 77.

Желей изъ мушкатнова винограду.

Положи въ кострюль два фун-
та очень спѣлова мушкатнова вино-
граду, съ рюмкою воды, дай ему
шесть или семь разъ вскипѣть, а
по томъ пропусти сквозь сито,
дабы выдавишь весь сокъ; на полбу-
тылки сего соку свари фунтъ са-
хару большимъ перомъ, положи въ
него виноградной сокъ и вари съ
сахаромъ даже какъ онъ съ ложки
не разрываясь польется: тогда сни-
ми съ огня, и какъ спанетъ не
мно-

много устывашь, шо клади вѣ банки.

§ 78.

*Кларекоты изѣ мушкатнова вино-
граду.*

Изрѣжь кусками два кислая
яблока, и положи вѣ коспрюль сѣ
чешвертью бушылки воды и двумя
фунтами мушкатнаго почти спѣла-
го винограду, вари вмѣстѣ даже
какѣ яблоки разварятся мармела-
дою, и пропусти послѣ сѣе сквозь
сито; на чешверть бушылки сего
морсу свари фунтѣ сахару кассе по
§ 16, положи вѣ него морсѣ, и вари
даже какѣ спанешѣ дѣлашья желе-
емѣ, и тогда вылей вѣ формы, и
поставь вѣ печь, чѣобы обсахарился.

§ 79.

*Ратафія изѣ мушкатнаго вино-
граду.*

Возьми очень спѣлаго мушкат-
наго винограду, издави ягоды, и про-
цѣди сокѣ сквозь сито, выжимая
лопаткою; на двѣ бушылки сего со-
ку, которой вылей вѣ бушыль, поло-
жи двѣ бушылки французской вод-
ки, фунтѣ сахару, золотики кори-
цы, и взболтавѣ закупорь пробкою
сѣ

сѣ намоченымѣ паргаментомѣ, по-
сипавѣ на пясть или на шестѣ дней
на солнце, а по томѣ пропусти
сквозѣ суконку, или хлопчашую бу-
магу, и разлей вѣ бутылки.

§ 80.

*Ратафія изѣ мушкатнаго виногра-
ду смѣшанная.*

Исполки вѣ игоши пятнадцатѣ
ядерѣ изѣ абрикозовѣ сѣ небольшою
вѣшочкою фенулей, полугорстью ки-
шнецу, золошникомѣ корицы, влей
вѣ бутылѣ полторы бутылки соку
изѣ самага спѣлаго мушкатнаго ви-
нограду, двѣ бутылки французской
водки, и положи два фунта сахару
сваренаго большимѣ перле по § 10,
смѣшай хорошенько все вмѣстѣ и
зашкни пробкою, которую завяжи
намоченымѣ паргаментомѣ, и дай
наспаивашься при недѣли на солнцѣ,
а по томѣ пропускай сквозѣ сукон-
ку до шѣхѣ порѣ, пока сдѣлается
чистѣ, и разливѣ вѣ бутылки, хра-
ни.

§ 81.

О ЯБЛОКАХЪ.

Сей весьма извѣстный плодѣ
очень употребителенѣ вѣ кушанья.
Мно-

Много находишся разныхъ родовъ яблокъ, различныхъ какъ по величинѣ, такъ по цвѣту и вкусу; нѣкоторыя имѣютъ вкусъ грушевой, что происходитъ отъ того, что черенки яблони были на грушахъ прививаемы.

При выборѣ яблокъ надлежитъ наблюдать, чтобы они были довольно спѣлы, сладки и цвѣтны. Они подкрѣпляютъ тѣло, прохладждаютъ и уменьшаютъ жажду, однако тѣ люди, которые имѣютъ слабой желудокъ, должны ихъ съ умеренностію употреблять; вареные и печеные же яблоки предпочтительнѣе для здоровья.

§ 82.

Кларетъ изъ яблокъ.

Возьми полфунта ранетъ очень спѣлыхъ, облупи ихъ хорошенько и изрѣжь мѣленькими кусочками, и вымой въ трехъ или четырехъ водахъ расширяя рукой, дабы всю грязь выгнать, положи потомъ въ воду, оной должно на нихъ влить буылку и поставь на сильной жаръ

за-

закрывши ихъ вырѣзаннымъ кружкомъ бумаги; когда воды поболѣе кипевши укипитъ, тогда откинь на сито, которое поставь надъ блюдомъ, куда бы стекъ сокъ, пропусти сей сокъ сквозь суконку или сквозь мокрую салфетку, смочи въ сей сокъ палецъ и смотри клеекъ ли онъ; ежели клеекъ, то уже довольно густъ для здѣланія ягодника; ежели же не клеекъ и не густъ, то можно еще поварить, и возьми столько же мѣрою мѣлкаго сахару, очисти его и свари каше по § 16, положи въ него прежде изготовленной яблочной морсѣ, которой между шѣмъ временемъ содержи на теплой золѣ; покладши сокъ вливай по немногу, дабы развести сахаръ, и послѣ поставь сей ягодникъ на огонь; какъ первой разъ вскипишь, то сними пѣну и поставь на огонь, дай два или три раза бѣлымъ ключемъ вскипеть, а дабы узнать, когда поспѣетъ, смочи въ него серебряную ложку, если скатершью нераздѣляясь упадетъ будетъ, и чисто отстаивать, то это знакъ, что ягодникъ

никъ сварился: тогда снявъ разливай
спаканомъ въ банки.

§ 83.

Компотъ изъ ранетъ помѣщански.

Разрѣжь по поламъ семь или
восемь яблокъ, вынь изъ нихъ сердца,
наколи концомъ ножа во многихъ
мѣстахъ кожу, и положи на самое
малое время въ воду; вынувъ положи
въ кострюль прибавивъ чепверть
фунта сахару и двѣ рюмки воды,
пославъ на легкой огонь и вари даже
какъ сдѣлаются мягки: тогда вы-
нувъ клади на блюдо, а сыропу дай
еще нѣсколько разъ вскипѣть, и про-
цѣдивъ сквозь сито, облей имъ ябло-
ки и подавай.

§ 84.

Компотъ изъ яблокъ.

Положи въ кострюль восемь
яблокъ ранетъ изрѣзанныхъ мѣл-
кими кусочками, съ половиною лимо-
на ломпиками, и бушлыкою воды,
поставъ на огонь, вари даже какъ
сдѣлается почти мармеладою, и
тогда пропусти сквозь сито, дабы
имѣть морсъ, и сей сокъ положи въ
ко-

кострюль съ фунтомъ очищеннаго сахару (по § 8), осьмью яблоками ранепами разрѣзанными на двое, облупленными и у кошорыхъ сердца вынушы, и вари въ семъ сахарѣ, и съ морсомъ даже какъ онѣ сдѣлающіяся мягки, а по томъ вынувъ разложи на блюдо, сиропъ же процѣди сквозь сито и поставь на огонь, и вари даже какъ сгустится; ежели не разрѣзавши съ ложки будетъ упадуть и опистанетъ чисто, тогда вылей на блюдо и дай застыть, чшобы они въ ягодникѣ были, и подавай.

§ 85.

Бѣлой комлотъ изъ яблокъ.

Возьми семь или восемь яблокъ ранепъ, разрѣжь ихъ пополамъ, вынь сердце и облупи, и клади въ воду, а по томъ съ двумя рюмками воды или премо ломшиками лимону и съ четвертью фунта сахару вари на вольномъ жару даже какъ сдѣлающіяся мягки : тогда вынувъ клади на блюдо, сиропъ же процѣди, вари даже какъ сдѣлаются-

ся большимъ лиссе по § 8, тогда вылей его на яблоки.

§ 86.

Комлотъ изъ яблокъ другимъ образомъ.

Вынь сердце изъ семи или осьми яблокъ ранешъ, пропжнувь ихъ прубочкой насквозъ, или сдѣлай сѣ ножемъ, остерегаяся, чшобъ ихъ не разломить, по шомъ положи яблоки на блюдо серебряное, подсыпавъ нанизу сахару, и поставь блюдо на легкой жаръ, и накрой шакою крышкою, чшобы на ней положены были горячія уголья, пеки на легкомъ огнѣ, даже какъ сдѣлаются мягки, и довольно глазируются сахаромъ; тогда ихъ горячія подавай: ежели же хочешь подаватьъ на фарфоровомъ блюдѣ, по пошихоньку сложи его на огонь, и держи до подаванья въ горячей печи.

§ 87.

Комлотъ изъ чиненныхъ яблокъ.

Возьми шеснь хорошихъ яблокъ ранешъ, облупи ихъ и вынь сердце, положи ихъ въ холодную воду съ лимоннымъ сокомъ, дабы они бѣлизны не потеряли; свари

Д

пол-

полфунта очищеннаго сахару по § 6, сиропомъ большаго пера по § 13, и вынувъ изъ воды, вари въ томъ яблоки, и когда они проварятся, положи на блюдо, и начини какою заблагоразсудишь мармеладою; сиропъ же вари даже какъ сдѣлается ягодникомъ, тогда онымъ облей яблоки, и просудя подавай.

§ 88.

Старой компотъ подпеченой карамелемъ.

Когда есть старыя бѣлыя компоты, которыя хочешь перемѣнить, то должно ихъ подпечь въ сиропѣ, то есть уварить сиропъ, чтобы сдѣлался карамелемъ по § 16, обращая понемногу въ коспрюль, дабы придать красноваго цвѣту; однако сдѣлаются хорошаго цвѣту: положи шарелку на яблоки въ коспрюль, и опрокинь на шарелку и поставь на минушу на огонь только для того, чтобы компотъ опсѣлъ, и сложи его на блюдо, естли серебряное, то поставь на горячую золу; а ежели фарфоровое, то держи его въ теплой печи, и такъ подавай.

§ 91.

§ 89.

Комлошъ изъ всякихъ яблокъ.

Компошъ и изъ всякихъ яблокъ дѣлается подобнымъ образомъ, какъ изъ ранешъ, съ тою разностию, что ихъ не должно облуплять, ибо прочіе яблоки не такъ крѣпки, дабы безъ кожи могли удержаться и не сдѣлались бы мармеладою; надлежитъ же ихъ малое время варить. Они такъ же дѣлаются компошами подпечеными по мѣщански и подъ кололомъ.

§ 90.

Красной желей изъ яблокъ.

Возьми такое количество, какъ заблагоразсудишь, яблокъ ранешъ, изрѣжь ихъ въ мѣлкія кусочки, и положи въ коспрюль съ малымъ количествомъ воды и рюмкою настоеннаго канцелярнаго сѣмянни, покрой коспрюль, и вари яблоки даже какъ они сдѣлаются мармеладою; по томъ пропусти яблоки сквозь сито, дай сколько можно ошъ нихъ морсу получить; на полбушылки сего соку свари фунтъ сахару гробуле по § 14, влей въ него яблошней сокъ и

Д 2

вари

вари даже какъ уварятся и не разрывавшись съ ложки будутъ упадать: тогда снявъ съ огня разливай въ бутылки.

§ 91.

Бѣлой желей изъ яблокъ.

Очисти и изрѣжь яблоки, копорые хочешь употребить, положи ихъ въ кострюль съ малымъ количествомъ воды и половиною лимона ломшиками, и вари ихъ на легкомъ огнѣ не покрывая, даже какъ сдѣлаются мармеладою, а по томъ пропусая сквозь сито для полученія морсу, окончай, какъ предшествоующіе.

§ 92.

Желей изъ русскихъ яблокъ.

Возьми нѣкоторое количество по числу, сколько хочешь желею, очень спѣлыхъ, но чшобы были безъ пятенъ, яблокъ ранетъ, облупи ихъ, также изрѣжь въ тоненькіе кусочки, а по томъ вымой въ трехъ или четырехъ водахъ, дабы грязь съ нихъ смыть, перетирая руками; положи ихъ въ кострюль съ водою и закрой круглою бумагою; естли употребилъ
пять-

пятьдесятъ яблокъ, то должно двѣ
бушылки воды, и вари ихъ на боль-
шемъ огнѣ даже какъ четверть во-
ды укипитъ, и тогда опкинь
на сито, подъ которое подставь
блюдо, дабы шуда стекалъ морсѣ;
сей морсѣ пропусти сквозь мокрую
салфетку, дабы узнать, доволь-
но ли густъ оной; должно примѣчать,
чтобы онъ клеекъ къ пальцамъ былъ;
смѣрай сей сокъ и держи на теплой
золѣ, и положи въ кастрюль столько
же сахару очищеннаго по § 6,
сколько мѣрю соку, и вари, чтобъ
сдѣлался кассе по § 15; въ сей сахаръ
понемногу лей морсѣ и вари; а какъ
первой разъ вскипитъ, снявъ съ огня
сними всю пѣну, а по томъ поставь
на огонь, вари, чтобы два или три
раза бѣлымъ ключемъ вскипѣло:
тогда пробуй ложкою, довольно ли
густъ сиропъ, и упадетъ ли съ
ложки не разрываясь; ежели най-
дешь его такова, то не много усту-
дя разкладывай въ банки.

§ 93.

Мармелада изъ яблокъ.

Положи въ кипятокъ колико
хочешь яблокъ, разрѣжь и вари

ихъ даже какъ сдѣлающся мягки ; а тогда вынувъ положи въ холодную воду и снимай съ нихъ кожу ; взявъ шѣло положи на сито, протри его, и протерши положи въ кострюль и поставь на огонь, суши его даже какъ сдѣлается мармеладомъ густою; на каждой фунтѣ сей мармелады свари фунтѣ сахару большимъ перомъ по § 13, положи въ него мармеладу, и мѣшая даже какъ во весь сахаръ прокипипѣ, а потомъ поставь еще на огонь, чшобы немного закипали, безпрестанно мѣшая; послѣ сего клади въ банки. А когда въ половину устынетъ, то посыпь немного мѣлкимъ сахаромъ, и не закрывай, покамѣстѣ совсѣмъ не остынетъ.

§ 94.

Сыропъ изъ яблокъ.

Изрѣжь въ маленькія кусочки столько яблокъ ранешъ, сколько потребно, положи въ кострюль съ очень малымъ количествомъ воды, и вари даже какъ сдѣлается мармеладомъ; послѣ чего пропусти сквозь сито, дабы сколько можно морсу имѣть; на каждую полбушылку морсу

су свари по два фунта сахару большимъ перомъ по § 13, влей въ сахаръ морсѣ и вари даже какъ сдѣлается крѣпкимъ сиропомъ; тогда простудя его разливай въ бушылки; сей сиропъ можешь долго хранить.

§ 95.

Сыролъ яблочной на рѣшеткѣ.

Возьми хорошихъ яблокъ, какого роду хочешь; изрѣжь ихъ въ маленькіе тоненькіе ломпики, положи изъ прутьевъ рѣшетку очень частую на верхъ чаши, и клади на нее рядъ ломпиковъ яблочныхъ, а на нихъ довольно посыпай сахару мѣлкаго, а по томъ опять слой яблокъ и сахару, и такъ раза три или чешыре окончай сахаромъ, накрой блюдомъ и вынеси на погребъ до завтраго, дабы отъ сырости разтаялъ сахаръ и смѣшался съ сокомъ яблокъ, которой пропечетъ сквозь рѣшетку и накаплетъ въ блюдо; возьми сей сиропъ для употребленія: но не надлежитъ въ прокъ оставлять онаго, ибо онъ хранился не можетъ.

§ 96.

Сырроль изъ яблокъ въ килляткъ вареной.

Положи въ глиняной чистой горшокъ двѣнадцать яблокъ ранешъ, изрѣзавъ въ маленькіе кусочки съ полшора фунтомъ мѣлкаго сахару и двумя ложками воды, шолько бы распустишь сахаръ хорошенько, все перемѣшай, закрой горшокъ крышкою и замажь шѣсомъ, и поставь сей горшокъ въ кипятокъ воды, вари три часа; послѣ чего вынь горшокъ, открой его, выдави въ яблоки половину лимона, перемѣшай и закрой, дабы отъ лимона вся нечистота отпала внизъ; по томъ пропусти его сквозь сито, ливши попихоньку, дабы не смушишь во время нужды.

§ 97.

Яблоки давленные.

Выбери самыхъ хорошихъ ранешъ, разрѣжь ихъ въ шести мѣстахъ во все яблоко въ равномъ разстояніи одна отъ другой надрѣзки, поставь на блюдъ въ печь, на

наблюдая, чтобы печь не очень была горяча, дабы яблоки могли испечься не сожегшись; давъ имъ испечься, ужими ихъ чтобы были толщиной въ два два рублевика, посыпь ихъ съ обѣихъ сторонъ мѣлкимъ сахаромъ просѣяннымъ, и дай около сушукъ въ печи простоять; по томъ вынувъ и посыпавъ ихъ мѣлкимъ сахаромъ, поставъ ихъ въ такую жаркую печь, гдѣ бы они изсушились, и тогда вмѣсто компотовъ подавай на бумагѣ на тарелкѣ.

§ 198.

Тѣсто изъ яблокъ.

Облупи двѣнадцать яблокъ ранешъ, и взявъ одно шѣло положи въ кострюль съ рюмкою воды, вари даже какъ сдѣлаются мармеладою, протри сквозь сито, и поставъ опять на огонь сушишь, даже, какъ станетъ отставать отъ кострюли; но должно безпрестанно мѣшать, дабы не присохло къ кострюлѣ; взвѣсь сѣе шѣсто, и свари сколько же сахару большимъ перомъ по § 13, разведи шѣсто яблочное симъ сиропомъ, чтобы совершенно смѣшался съ нимъ, и

поставь опять на огонь, дабы по немногу закипалъ, безпреспанно мѣшая, и по томъ клади теплое въ формы и высуши въ печи.

§ 99.

О лимонахъ.

Листы, цвѣты и самое лимонное дерево съ плодами сходно съ цыпроннымъ; но находящаяся разность въ плодахъ сихъ деревьевъ состоитъ въ томъ, что лимонъ круглѣе и кожа тонѣе. Лимоновъ есть два рода: сладкіе и кислые; первые мало употребляются, кромѣ корки, служащей для варенья; кислые же имѣютъ то же употребленіе, какъ цытроны, и употребляются въ поваренномъ и кандишерскомъ искусствѣ; а также и въ свойствѣ своемъ не разнствуютъ.

§ 100.

Бисквиты цитронные на ложкѣ.

Изопри на тарелкѣ половину свѣжаго цитрона только поверхности корки, и положи въ чашку съ чашырьмя свѣжими желтками яишными, полфунтомъ мѣлкаго сахару; взбей все вмѣстѣ въничкомъ или

лопаткою, а по томъ положи восемь взбитыхъ бѣлковъ яишныхъ, просѣянной крупичатой муки четверть фунта, взбей вѣнчикомъ все вмѣстѣ и дѣлай изъ сего бисквиты; кладя на бѣлую бумагу сверху сахаромъ глазируй, а послѣ пеки въ вольномъ жару. Бисквиты изъ померанцовъ и изъ лимоновъ подобнымъ же образомъ дѣлаются.

§ 101.

Цитроны оливками.

Положи въ иготъ два бѣлка яишныхъ съ напертою коркою цитронною въ довольномъ количествѣ, чтобы вкусъ сей превосмогалъ, и мѣлкой сахаръ, которой толки съ сими бѣлками яишными и прибавляй его, пока шѣсто сіе густо спанешъ; вынь наконецъ сіе шѣсто изъ иготы, скатай его длинными палочками на бумагѣ, посыпавъ прежде оную гораздо сахаромъ, а потомъ разрѣжь сіи палочки маленькими ровными кусочками, которые скатай въ рукъ на подобіе оливокъ, и разложи на бумагу суши въ самомъ легкомъ жару, и послѣ храни въ сухомъ мѣстѣ для употребленія.

§ 102.

§ 102.

Цитроны, баргамоты и цедраты
варенные.

Взявъ цытроны, вырѣжь у сте-
белька круглую дыру и клади ихъ
въ воду, а по помѣ положи съ до-
вольнымъ количествомъ воды, и ва-
ря ихъ, надлежишь почасту погля-
дывать, прокалывая ихъ большою
иглою; и когда она легко будетъ
входишь, то это знакъ, что они до-
вольно обланжированы; и тогда вы-
нувъ, положи въ холодную воду, а
опшудова вынувъ, вынимай изъ нихъ
шѣло; для сего обыкновенно дѣ-
лаются такія нарошныя ложки: а
когда оной не случится, то можно
сѣе и кофейною ложкою сдѣлать;
и какъ вынешь все шѣло, то опки-
нувъ на сито, дай всей водѣ спечь;
возьми сахару, сколько тебѣ заблаго-
разсудится, ибо смотря на то,
сколько будетъ онаго шѣла, то
столько надобно класть и сахару.
Оной сахаръ очисти и положи
въ него цытронъ и дай имъ
пясть или шестъ разъ вскипѣть,
сними ихъ съ огня и выложи со-
всѣмъ въ глиняную чашу до зав-
шря-

пряго, а тогда также вари прибавя сахару, и также выложи въ чашку на сушки, и въ третій разъ откинь ихъ на сито, чѣобы сиропъ стекъ; а между тѣмъ сей сиропъ вари, чѣобы онъ три или чѣтыре раза вскипѣлъ; оныя цытроны положи въ чашку, вылей горячей сиропъ на цытроны и оставь ихъ на двое сушки; по томъ опять также сливъ сиропъ перевари его съ прибавкою сахару, опять положи цытроны въ чашку и наливъ горячимъ сиропомъ, дай стоять шрое сушокъ; въ пятой разъ по прошествіи сего времени также сливъ сиропъ прибавь въ него сахару, такъ чѣобы довольно было, дабы оной покрывалъ лимоны; перевари его, чѣобы оной покрывалъ большимъ перомъ, положи цытроны въ банку и полей симъ сиропомъ.

Сіи цытроны можно употреблять въ сиропъ, а вынимая изъ онаго подавай.

§ 103.

Варить зеленые цытроны.

Разрѣжь ихъ и очисти съ боку, дабы могъ проникнуть сахаръ, по-
ло-

ложи ихъ въ теплую воду, и поспавъ на огонь; и какъ они хощь чущь чущь спануть закипають, прибавляй холодной воды по рюмкѣ, чтобы не закипѣли, и такъ продолжай даже какъ цытроны съ огня сплывутъ; послѣ чего снявъ цытроны съ огня, покрой кострюль, дабы цытроны опять позеленѣли, по семъ перемѣни въ нихъ воду и поспавъ кострюль на огонь; вари даже какъ они сдѣлаются мягки, или проколовъ булавкою, она въ нихъ держаться не будетъ; вынувъ положи ихъ въ холодную воду, а по томъ откинь на рѣшето, чтобы вода стекла, а послѣ положи въ сахаръ вычищенной, и вари такъ, какъ предъ симъ упомянутые.

§ 104.

Комлотъ изъ цитроновъ, цедратовъ и баргамотовъ.

Все сїи компоты дѣлаются однимъ образомъ: надлежитъ ихъ приготовить и варить точно такъ, какъ сказано выше; только съ шюю разностию, что должно меньше сахару класать.

§ 105.

§ 105.

Сладкіе померанцы варенные въ сыропѣ.

Возьми сладкихъ померанцовъ или цитроновъ, чего за благо разсудишь, положи ихъ на полчаса въ воду, дабы лучше шеркою ихъ обтереть; а когда оботрешь, то изрѣжь корку тоненькими филейками, и положи въ воду, вари даже какъ сдѣлаются мягки; имѣй тогда пригопшвеннаго вычищеннаго сахару довольно количество, и положи оную корку въ него, вари, чшобы пяпнапцапъ или осмнапцапъ разъ вскипѣло, а послѣ выложи въ чашку, поставъ на сущки постоять; по прошествіи сего времени слей сахаръ въ коспрюль и вари даже какъ сыропъ сдѣлается малымъ лиссе: тогда положи въ него корку, и вари, чшобы вскипѣли девять или десять разъ, и также еще на сущки выложи въ чашку; въ претпьи сущки слей сыропъ въ коспрюль, и вари, чшобы спалъ большимъ перле; положи въ него корки и дай ему не очень долго бѣлымъ ключемъ кипѣть: тогда снявъ и немного усту-

устудя клади въ хрустальные или глиняныя банки для сохраненія.

Сїи померанцы и для дѣланія компошовъ употребляютъся.

§ 106.

Вареные померанцы въ сахарѣ.

Свари померанцы точно такимъ образомъ, какъ шеперь упомянуто, или ешьли хочешь сваренные въ сиропѣ употреблять, то вынь ихъ изъ сиропа и положи въ сахаръ свареной большимъ перомъ по (§ 14), дай имъ въ семъ сахарѣ вскипѣть, попрысая по немногу кострюль; когда они вскипятъ, то снявъ съ огня, дай поуспыть и мѣшай ихъ съ сахаромъ ложкою въ кострюлѣ, даже какъ побѣлѣютъ, а по томъ вилками вынимай, переворачивая ихъ въ ономъ сахарѣ, даже какъ спанутъ гласироваться, и тогда клади на рѣшетку сушить.

§ 107.

Другимъ образомъ.

Сваря въ сахарѣ померанцы, какъ выше сказано, вынь ихъ изъ сиропа и положи въ сахаръ свареной
ной

ной по § 11 въ первомъ отдѣленіи, дай имъ вскипѣть бѣлымъ ключемъ и снявъ съ огня, какъ они въ половину устынутъ, положи на рѣшетки и подставя блюдо, кудабы спекалъ сиропъ, изсуши въ печи, перевертывая почаще, дабы равно высохли, и храни ихъ въ ящикахъ въ бѣлой бумагѣ. Ежели померанцы сваренные въ сиропѣ начнутъ кипнуть, то положи ихъ и съ сиропомъ въ кострюль съ небольшою водою, и вари ихъ на огнѣ, чтобы кипѣли даже какъ сиропъ здѣлается большимъ перле, что отниметъ кислоту, а послѣ выложи въ банки, или здѣлай по изволенію сухими, какъ выше показано.

§ 108.

Вареные цитроны.

Нарѣзавши цитроны обвари ихъ въ кипятокѣ, а послѣ давъ спечь водѣ, положи на блюдо съ немногимъ сахаромъ въ сиропѣ жидкомъ, и поставь на ночь въ печь, дабы сахаръ могъ вездѣ пройти; по томъ дай съ нихъ спечь сиропу; которой вылей въ кострюль; дай ему два раза вски-
ХАСТЬ VI. Е пѣть

пѣшь и опяшь вылей на нарѣзанную корку, въ которомъ еще дай ей лежать цѣлую ночь; въ претѣй разъ выложи все сѣе въ костреюль, дай два или три раза вскипѣшь, сливъ сиропъ также на рѣшено откинувъ, чтобы достальной стекъ, положи сушишь въ печь.

Такимъ образомъ дѣлають и изъ цитроновъ, сладкихъ померанцовъ и баргамотовъ; истекшій же сахаръ можно употребить для дѣланія компотовъ; естли жъ его много, то можно изъ него дѣлать ликеръ, положи въ него водки такую часть, чтобы на примѣръ сиропу было три стакана, а водки должно положить четыре стакана; чуть разогрѣть, чтобы сиропъ съ водкой соединился, и послѣ сквозь сукно пропустишь.

§ 109.

Корка цитронная вареная сухая.

Свари только срѣзанную корку лимонную такимъ же образомъ, какъ выше сказано, съ тою только разностию, чтобы послѣднее варенье сахару было большимъ перле; оставь

жавъ корку въ сахарѣ на сутки, а по томъ винимая изъ сыропу, клади на мѣдные листы кучками и суши въ горячей печи, высуша же храни въ ящикахъ въ сухомъ мѣстѣ.

§ 110.

Консервъ изъ цитроновъ и апельсиновъ.

Натри лимонной цедры на фунтѣ сахару, положи въ маленькую ко-
стрюльку съ носкомъ, и вари, не снимая пѣны сахаръ малымъ перомъ, а снявъ съ огня, дай въ половину устынь, а по томъ помѣшай ложкою, отскабливая попохоньку сахаръ отъ боковъ кастрюли, и когда зачнетъ сахаръ густѣть, то вылей его въ бумажную изготовленную форму, и когда простынетъ, изрѣжь кусочками для употребленія; консервы изъ сладкихъ померанцовъ дѣлаются такимъ же образомъ.

§ 111.

Бѣлой консервъ изъ цитроновъ.

Возми лучшаго канарскаго сахару, очисти его около полупора фунта, свари малымъ перомъ, сними сахаръ

сѣ огня, выдави сокѣ изѣ одного цитрона, вынь изѣ соку сѣмячки, мѣшай сахарѣ ложкою и клади вѣ при или вѣ чепыре раза лимонный сокѣ, отѣ чего сахарѣ побѣлѣетѣ, и продолжай мѣшать ложкою и опширай оною отѣ краевѣ сахарѣ, отѣ чего здѣлается онѣ бѣлѣ какѣ молоко, тогда возьми его на ложку и посмотри, равно ли онѣ тянется, и тогда положи его вѣ изготовленную форму; а когда засынетѣ, изрѣжь кусочками для употребленія.

§ 112.

Мармелада изѣ цитрону.

Возьми такое количество цитроновѣ, сколько за благо разсудишь, опрѣжь жесткое отѣ стебля и шипечки сверѣху, разрѣжь каждой на чепверо, и выдави не много соку на тарелку, а по томѣ положи цитронѣ вѣ кипятокѣ воды, и вари даже какѣ здѣлаются мягки кѣ пальцу: тогда вынимая, клади вѣ холодную воду; по семѣ когда совсѣмѣ остынутѣ, откинь насито и дай спечѣ водѣ нѣсколько ихѣ придавливая, положи по семѣ цитроны вѣ

вѣ иготь, и истолки ихъ, чѣобѣ здѣ-
лалися самымъ мягкимъ шѣстомъ,
и проши ихъ сквозь сито ложкою,
чѣобѣ сколько можно больше было
мармелады; на полфунта сей мар-
мелады свари фунтѣ сахару малымъ
перомъ, положи вѣ него мармеладу,
и мѣшай чѣобы очень хорошо смѣша-
лось, а по томъ поставя на огонь, дай
семь или восемь разѣ вскипѣшь, и
какъ вѣ половину остынешѣ, клади
вѣ банки.

Нѣкоторые срѣзываютъ тонко
цедру прежде сего варенья.

§ 113.

Марцыланы цитронные.

Обвари фунтѣ сладкаго минда-
лю, и положи вѣ иготь сѣ осмухою
фунта вареныхъ цитроновъ, и по-
ливай по немногу яичными бѣлка-
ми, дабы не обмаслилось; какъ мѣлко
истолкушя, положи полфунта саха-
ру свареннаго большимъ перомъ, и
поставя на огонь, уширай, мѣшая
лопашкою, даже какъ шѣсто пере-
станешѣ приставать къ рукамъ, то-
гда вынь изѣ кострюли и положи на
столъ, подсыпавъ сахару подѣ низъ и
насыпавъ сверьху, скатай вѣ тол-

щину полупальца или меньше, смотря по числу марципановъ, сколько захочешь здѣлать, послѣ чего разрѣжь сіе мѣсто фигуркою величиною какъ захочешь, пеки въ вольномъ жару, а когда испекутся, здѣлай гласъ изъ цитроннаго соку, не много бѣлка яишнаго и мѣлко просѣяннаго сахару, покрой симъ сверхъ марципановъ, и поставь на короткое время опять въ печь и суши сей гласъ.

§ 114.

Эссенція цитронная.

Изрѣжь маленькими кусочками двенадцать цитроновъ съ сокомъ и съ коркою, и положи въ покрытой горшокъ съ полуторы бушлыкою воды, и дай сутки стоять на теплой золѣ или въ печи, а по томъ положи въ кубикъ и перегони, перегнавши вылей въ хрустальную бутылку, чтобы отстоялось, и по тому какъ эссенція есть легче воды, которая чрезъ кубиковой перегонъ вышла, то она поверхъ всходитъ; дабы ихъ раздѣлишь, положи большой палецъ на горло бутылки и вдругъ ее

ее опрокинь, по эссенція ко дну
бушылки подымется, тогда пошоп-
ткнувъ палецъ, выливай воду, и ко-
гда ее выльешь, по эссенція одна
останется въ бушылкѣ.

§ 115.

Кремъ цитронной.

Разведи въ чашкѣ восемь бѣл-
ковъ яишныхъ съ рюмкою воды,
четвертью фунта сахара, сокомъ
изъ восьми цитроновъ, и когда рас-
таетъ сокъ, пропусти все сѣе сквозь
сито, и вливъ въ кофрлю, поставь
на маленькой жарѣ, безпреспанно
мѣшая и давая кипѣть даже какъ
згустѣетъ, тогда выливъ на блюдо и
просудя, подавай.

§ 116.

Тѣсто изъ цитроновъ.

Возьми цѣлыя корки даже до
соку отъ многихъ цитроновъ, оп-
рѣжь шишечки отъ верхушекъ и
сшебельки, вари ихъ даже какъ за-
лаются мягки къ пальцу, опкинь
въ холодную воду, и дай чѣобы вы-
шла вода, положи въ игось, исполки

ихъ мѣлко и пропρι прижимая
сквозь сито, дабы сколько возможно
имѣшь болѣе шѣста; на фунтъ сего
шѣста свари два фунта сахару
большимъ перомъ по § 13, положи
шѣсто въ сахаръ и разведи его съ
онимъ гораздо мѣшая, а по томъ
посыпая на огонь, безпрестанно мѣ-
шай, дай нѣсколько разъ вскипѣть,
а по томъ выкладывай въ бумаж-
ныя формы и высуши въ печи, и
когда верхъ засохнетъ, тогда клади
на сито и оборачивай, суши въ печи
же, дабы низъ и бока равно под-
сохли.

§ 117.

Макароны изъ цитроновъ.

Свари полфунта сахару боль-
шимъ перомъ, и не мѣшавъ положи
въ него два золоти́ка свѣжей ли-
монной корки, нарѣзавъ шоненькими
длинными кусочками, поставъ на
легкой жаръ, мѣшай безпрестанно
даже какъ будешь имѣть хорошей
поджареной цвѣтъ, тогда немедлен-
но подави на сіе не много лимону и
вынувъ здѣлай ихъ на подобіе ма-
кароновъ, положи на мѣдныя листы,
по-

посыпъ не много сверьху мѣлкимъ сахаромъ и суши въ печи.

§ 118.

Малзердины филе.

Возьми корки съ двухъ ципроновъ, изрѣжь ихъ маленькими длиненькими кусочками, положи варить въ водѣ даже какъ мягки будутъ; вынувъ откинь ихъ въ холодную воду, а по томъ откинь на сито, чшобы съ нихъ вода стекла, по семъ положи ихъ въ кастрюль съ немного очищеннымъ сахаромъ по § 6, и дай разъ двенадцать вскипѣть, и снявъ съ огня, оставь въ сиропѣ даже какъ проспынутъ, и тогда вынувъ высуши въ печи: когда они засохнутъ, тогда разсыпъ ихъ на мѣдную доску, которую сперва не много помажь деревяннымъ масломъ, и имѣй изготовленной сахаръ карамельной по § 16, горячей возьми его на вилки, опускай пошохоньку, а по томъ обороти ихъ и положи на такой же листъ, и также намазанной масломъ, также положи съ вилокъ сахару карамелю.

Цитронная дражея.

Изрѣжь маленькими ломпиками филейками цитронную корку, и положи мочить на сушки въ воду, чтобы стала мягка, по томъ положи въ холодную воду, а послѣ откинь, чтобы вода стекла, и положи въ сиропъ свареной лиссе по § 7, дай въ немъ пять или шесть разъ вскипѣть, сними съ огня, и оставя въ сиропѣ пока остынетъ, вынь корку изъ сиропу и суши въ печи, и когда она хорошо засохнетъ, положи въ сахаръ свареной большимъ лиссе по § 8, въ которой прибавь не много размоченнаго въ водѣ гумми драганшу, и поставь въ обыкновенную хлѣбную печь, безпрестанно на легкомъ огнѣ попрысая въ кистрюлѣ, даже какъ клейкой сахаръ къ филейкамъ цитроннымъ пристанетъ, и когда онъ засохнетъ, положи такого же сахару, чтобы въ другой разъ ихъ обсахарить, и такъ подобнымъ образомъ и такимъ же сахаромъ еще пять или шесть разъ обсахаривать по-

повторяй, и какъ довольно уже на нихъ сахару будетъ, то прибавь имъ жару, дабы пооблилися, а по томъ вынувъ изъ кострюли и рассыпавъ въ кандиперской печи высушишь.

§ 120.

Макаронны изъ кислыхъ померанцовъ.

Срѣжь корку съ нѣсколькихъ кислыхъ померанцовъ, хоть изъ шѣхъ, которые были употреблены на столъ, и сокъ изъ нихъ выдави; нарѣжь ихъ маленькими кусочками, обланжируй въ шрехъ или въ чешырехъ кипяшкахъ, и вынувъ положи въ холодную воду, а по томъ откинувъ на сито, дай стечь водѣ; на четверть фунта таковыхъ филеекъ свари полфунта сахару большимъ перомъ по § 13, положи въ него филейки и вари ихъ въ семъ сахарѣ, мѣшая лопашкою даже какъ они почши испекутся, тогда клади куски на мѣдную доску, которую не много подмажь деревяннымъ масломъ, и пересыпай мѣлкимъ сахаромъ и такъ засуши.

§ 121.

§ 121.

Сыропъ изъ цитроновъ.

На фунтѣ сахару сваренаго лисе по § 7, положи соку изъ цѣлаго лимона, и вари чѣобы спалъ сыропомъ, а по томъ снявъ съ огня, простудя употребляй; сей сыропъ дѣлается тогда, когда нужно его употреблять.

§ 122.

Консервъ изъ цедратовъ.

Свари полфунта сахару большимъ перомъ по § 13, и снявъ съ огня положи въ него мѣлко натертой цедратовой или лимонной корки, и мѣшай гораздо съ сахаромъ и какъ хорошо смѣшается, подави нѣсколько капель лимоннаго соку, и не много помѣшавъ, выкладывай въ формы бумажныя, а когда застынетъ, разрѣзывай дощечками для употребленія.

§ 123.

Цитронныя лоспилы.

Положи два золотника гумми драганшу, рюмку воды, съ мѣлко
из-

изрѣзанною цитронною коркою, и дай стояшь, даже какъ драгантъ размокнешъ, тогда процѣди сквозь полошенице, крѣпко выжимая; влей сію воду съ цитроннымъ сокомъ въ игошь, подсыпай по не многу фунтъ толченаго и просѣянаго мѣлкаго сахару, сполокши даже какъ сдѣлаешся изъ сего мѣсно, и тогда вынувъ изъ игоши, дѣлай какія хочешь постилы.

§ 124.

Бигароды варенье.

Возьми такое количество бигародъ, какое захочешь; сваривъ, положи ихъ въ воду мокнуть на сушки, и тогда очень тонко облупи, прорѣжь круглую дыру у стебелька, обланжируй ихъ, и вынь мѣло какъ у цитроновъ, и оставь ихъ на цѣлыя сушки въ холодной водѣ, часто ее перемѣняй, дабы она вышянула всю горечь изъ нихъ, а по томъ свари ихъ такъ, какъ выше сказано о цитронахъ.

§ 125.

О сладкихъ померанцахъ.

Сладкіе померанцы привозятся
къ

къ намъ изъ Греціи, Китая, изъ Америки, изъ Италіи, Португаліи, Прованса и многихъ другихъ мѣстъ; привозимые изъ теплыхъ суть лучшіе, ибо они сочны, жаръ въ совершенство приводитъ, сокъ ихъ и спѣлость дѣлаеиъ ихъ вкуснѣе.

§ 126.

Бисквиты изъ сладкихъ померанцевъ.

Возьми двѣ ложки мармелады изъ сладкихъ померанцовъ, напри на тарелку не много лимону, и положи въ чашку съ полфунтомъ мѣлкаго сахару и шестью желтками яишными, и бей лопаткою даже какъ сахаръ довольно соединился съ мармеладой и яйцами, тогда взбей вѣничкомъ восемь бѣлковъ яишныхъ, и когда они довольно спѣяиъся, смѣшай съ сахаромъ и осмьнаиъцатию золотниками крупчатой просѣянной муки, и смѣшавъ гораздо все сіе, дѣлай бисквиты въ формахъ бумажныхъ, и станови въ печь для печенія; когда же они испекуиъся, то снявъ бумагу, гласируй при-

приготовленнымъ гласомъ, сдѣлан-
нымъ съ немного померанцовой воды,
однимъ бѣлкомъ яишнымъ, мѣлкимъ
просѣяннымъ сахаромъ, которое до
пѣхъ поръ должно взбивать,
какъ побѣлѣетъ все, покрой всю на-
ружность бисквитовъ и поставь въ
печь засушить.

§ 127.

*Мармелада изъ сладкихъ померан-
цевъ, или алелсиновъ.*

Изрѣжь въ кусочки сладкіе по-
меранцы, выдави изъ нихъ немного
соку и вынь пугія мѣста отъ цвѣ-
точка и стебелька, и положи въ го-
рячую воду, подави въ сію воду
лимоннаго соку, и обланжируй даже
какъ мягки къ пальцу будущъ; тогда
вынувъ клади въ холодную воду,
простудя откинь на сито; пожми
гораздо, чтобы вся вода вышла; а по
семъ истолки въ иготи и пропри
сквозь сито, дабы болѣе сколько
можно протереть мармелады; на
полфунта сей мармелады свари
фунтъ сахару большимъ перомъ по
§ 13, положи въ сахаръ, хорошенько
съ нимъ перемѣшай и поставь на
огонь,

огонь, дай семь или восемь разъ вскипѣшь, и когда попросынешь, клади въ банки.

§ 128.

Апелсины вареные.

Возьми хорошихъ апельсиновъ Прованскихъ или Португальскихъ, положи ихъ на полчаса въ воду; при вареньи же наблюдай то самое, что было сказано о лимонахъ выше. Нѣкоторые же ихъ облупляющъ не клавши въ воду.

§ 129.

Китайскіе апельсины въ вареньѣ.

Китайскіе апельсины варящъ подобнымъ образомъ, какъ лимоны, съ тою только разностию, что шѣло изъ нихъ не вынимающъ, ибо они очень сладки и вкусны, а только ихъ провертываютъ отъ шпелы, чтобы жесткое вынуть и дать сахару проникнуть внутрь. Есть еще сладкокисловатые апельсины, которые называютъ портовски; варящъ ихъ такъ же, какъ сказано о цитронахъ выше.

§ 130.

§ 130.

Апелсины въ водкѣ.

Выбери лучшихъ Португальскихъ апельсиновъ, положи ихъ на полчаса въ холодную воду, дабы легче было ихъ тонко облупить, и такъ снявъ одну тоненькую поверхность корки, сдѣлай дырочку отъ спебелька, и клади въ воду, а потомъ не вынимай изъ нихъ шѣло, повари въ кипятокѣ даже до того, какъ сдѣлаются такъ мягки, что вошкнущъ булавку можно будетъ свободно: тогда вынь, положи въ холодную воду, и проспудя въ оной откинь на рѣшето, чтобы вода стекла; тогда возьми изгопвленнаго прежде очищеннаго сахару по § 6, сиропомъ въ довольномъ количествѣ, чтобы покрыть апельсины, и положи ихъ съ симъ сиропомъ въ коспрюль; дай имъ три и л и четыре раза вскипѣть бѣлымъ ключемъ, по томъ снявъ пѣну положи въ чашку съ сиропомъ и оставь шумъ сущи, по семъ слей сиропъ въ коспрюль, дай ему семь или восемь разъ вскипѣть, и опять вылей

ЧАСТЬ VI Ж на

на апельсины на сушки, по томъ положи апельсины съ сиропомъ въ ко-спрюль, дай имъ разъ двенадцать вскипѣть, снимая съ огня, снимай пѣну. И когда они проспынутъ въ сиропѣ, тогда вынимай, клади въ широкія банки, и положи въ коспрюль по ровному количеству сиропу и французской водки не много, разогрѣй на огнѣ только чтобы сахаръ съ водкою соединился, и простудя, вылей въ банку на апельсины, которую крѣпко закупорь.

§ 131.

Апельсины въ водкѣ.

Ошкобли спекломъ поверхность нѣсколькихъ Португальскихъ апельсиновъ, оботри салфешкою, а по томъ облупивъ кожу, изрѣжь маленькими длинными кусочками, и клади въ воду; а когда все изрѣжешь, положи въ кипятокъ, и вари до тѣхъ поръ, пока мягки сдѣлаются, тогда вынувъ, положи въ холодную воду, а вынувъ изъ холодной воды, положи на сито, чтобы вода стекла, по количеству къ сей коркѣ очисти сахару столько, чтобы ихъ
сы-

сыропѣ покрывалѣ, положи въ него
апельсинные кусочки, и дай девять
или десять разѣ вскипѣть бѣлымъ
ключемъ, и снявъ съ огня, сними
пѣну и выложивъ въ чашку, оставь на
сушки, по семъ слей сыропѣ въ ко-
спрюль, вари его, чѣмъ семъ или
восемъ разѣ вскипѣлъ, и опять
вливъ на филейки, оставь на сушки,
послѣ сего филейки и съ сыропомъ
выложи въ коспрюль, поставь на
огонь, и дай пять или шесть разѣ
вскипѣть; сними съ огня, и когда
простынутъ, вынь филейки изъ сы-
ропу и клади въ банки, въ коспрюль
же положи столько водки, сколько
у тебя сыропу, подогрѣй не много,
непрестанно мѣшая, а по помѣ про-
студя, лей въ банки на филейки и
закупорь банки.

Тѣло же апельсинное можешь
употреблять для дѣланія сырыхъ
компоповъ изрѣзанныхъ ломшами
съ сахаромъ, или сдѣлать въ кара-
мель, какъ ниже сказано будетъ.

§ 132.

Апелсины Португальскіе въ карамелѣ.

Возьми шѣло апелсиновѣ, съ которыхъ корку облупи и положи въ водку, раздѣли ихъ по частямъ, и проколи перепонку раздѣляющую части булавкою, свари сахаръ карамелемъ по § 16, и держи его, прогорѣвъ дай на легкомъ огнѣ, положи въ него четвертинки апелсиновѣ, и ворочай ихъ вилками, а по шомъ вынувъ, впыкай въ каждую четвертинку завостренную лучинку, и клади въ сипо или рѣшето, дабы на сихъ палочкахъ сахаръ карамелемъ осыпалъ на воздухъ.

§ 133.

Апелсины въ сахарѣ.

Возьми хорошихъ Португальскихъ апелсиновѣ, срѣжь съ нихъ верхъ на подобіе крышки, понашычь шѣло оспроконешнымъ ножомъ, клади въ апелсины сахару по немногу, чтобы онъ въ шѣло вошелъ, накрой срѣзанною крышкою и подавай.

§ 134.

§ 134.

Апелсины Португальскіе ломтиками или четвертинками.

Облупи кожу со многихъ апельсиновъ, и ножичкомъ очисти щелуху или бѣлое, которое на шѣлѣ апельсина, и разнявъ четвертинками или нарѣзавъ ломтиками тоненькими подавай, посыпавъ мѣлкимъ сахаромъ или подливъ сыропомъ.

§ 135.

Комлотъ изъ апельсиновъ и цитроновъ.

Возьми апельсиновъ или цитроновъ, чего заблагоразсудишь, тонко ихъ облупи и накроши мѣлкими кусочками, положи оные кусочки на сущки въ воду, а по томъ обланжируй въ кипятокъ, даже какъ сдѣлаются мягки къ пальцу, а тогда опкинь въ холодную воду, и по томъ опкинувъ на сито, дай стечь водѣ, и положи въ чищенной сахаръ по § 6, вари, чтобы разъ двенадцать вскипѣли, по семъ снявъ съ огня, поставь часа на три, чтобы сахаръ въ нихъ взошелъ, а послѣ

Ж 3

еще

еще поставя на жаръ, дай три или чепыре раза вскипѣть, и выкладывай на блюдо апельсины или крошеные лапшою; корки шѣмъ же образомъ варяшся, съ шюю только разносшю, что не одинъ цедръ или поверхность снимается, но вся корка, и надлежитъ сѣи употреблять по ровному вѣсу, сколько сахару, сколько и корокъ.

§ 136.

Эссенція апельсиновая перегнанная.

Изрѣжь въ куски зеленые еще апельсины, и положи въ теплую воду въ горшокъ, кошорой крѣпко закрой и дай настояться сутки, а потомъ выложи въ кубикъ и пересиди; по окончаніи пересидки выложи въ бушылки съ тоненькими шпучками, тогда вода упадетъ на низъ, а эссенція останеся на верху, тогда вдругъ опрокинь бушылку, захвати горлышко пальцомъ, дабы эссенція на другую сторону поднялась, и не много освободи палецъ, чтобы вода стекла; по стеченіи оной эссенція останеся одна.

§ 137.

§ 137.

О КАШТАНАХЪ.

Компотъ изъ каштановъ.

Возьми сколько тебѣ надобно каштановъ на компотъ, то есть около пятидесяти, но разрѣжь ихъ не много, дабы не вспрыгивали во время печенья, положи ихъ на горячую золу, и когда они испекутся, оботри салфеткой, и чисто облупи и надавливай не много пальцомъ, чпобѣ пожать не раздавя, возьми четверть фунта очищенного сахара, положи въ него каштаны и дай ему въ немъ прѣсть не на очень маленькомъ огнѣ не много побольше четверти часа, снявъ по томъ съ огня, подави не много соку лимоннаго, положи на блюдо, а при подаваніи посыпь не много мѣлкимъ сахаромъ.

§ 138.

Обсушенные каштаны.

Облупи первую кожу съ крупныхъ каштановъ, а послѣ имѣй изгошвенныя двѣ кострюли кипятку воды, положи въ первую,

дай вскипѣть раза три, а по томъ прорѣзною ложкою вынимая, клади въ другую для совершеннаго бланжированья ихъ; что познается, когда станешь въ каштаны втыкать булавку, чтобы она безъ прудности входила, и тогда такъ же прорѣзною ложкою изъ кострюли вынимай, и снимая съ нихъ съ горячихъ оставшуюся тонкую кожицу, которую снявъ каждую кидай въ чистую тепловатую воду, въ которую надави лимону, дабы бѣлоснѣ ихъ сохранишь, по семъ вынявъ и давъ съ нихъ водѣ стечь, клади въ свареной сахаръ малой лиссе по § 7, на которой надави много соку лимоннаго, поставь на огонь, чтобъ гораздо прѣло, но не закипало, на четверть часа, а по томъ по немногу съ огня выкладывая въ чашку, и поставь на сушки въ жаркую печь, послѣ чего еще поставя на огонь, дай разъ вскипѣть, и еще поставь на сушки въ жаркую печь, а послѣ вынь, опкинь на рѣшето, чтобы сахаръ спекъ, положи опять сиропъ въ кострюль, и поставь на жаръ, вари даже какъ сдѣ-

сдѣлаешся большимъ перомъ по § 13, положи въ него кашшаны, и вари чтобы бѣлымъ ключемъ вскипѣли, по семъ убавь жару, и какъ горячность сахару уменьшится, сними съ огня, мѣшай ихъ въ ко-
стрюлѣ, и какъ сахаръ станеть бѣлѣть, то оборачивай въ немъ ви-
лками кашшаны; наблюдай, чтобы ихъ не разломить, а по томъ вы-
нувъ, клади на проволошную желѣ-
зную рѣшешку, и какъ застынетъ,
подавай.

§ 139.

Бисквиты изъ каштановъ.

Испеки въ золѣ около двадца-
ти каштановъ, и обшерши, также
и облупя ихъ, положи въ иготь, ис-
толки, поливая не много бѣлкомъ
яишнымъ, и истолокши ихъ мѣлко,
положи въ чашку съ полфунтомъ
мѣлкаго сахару, и мѣшай гораздо
ложкою, дабы сахаръ и кашшаны
хорошо соединились, а по томъ по-
ложи пять взбитыхъ бѣлковъ яиш-
ныхъ, которыя также съ кашшана-
ми смѣшай, сдѣлай бисквиты длин-
ненькіе не мало побольше макаронъ

новѣ, а длиною съ ложечку, и пеки ихъ въ вольной печи, и когда испекуются и зарумяняются, сними съ бумага, когда почти совсѣмъ остынутъ.

§ 140.

Тѣсто изъ каштановъ.

Положи въ кипятокъ трипцать большихъ каштановъ, вари даже какъ легко ихъ можно будетъ облупить, протри ложкою сквозь сито, положи на три четверти фунта каштановъ четверть фунта какой нибудь мармелады, разведи ихъ оною хорошенько, перетри и свари фунтъ съ четвертью сахару большимъ перомъ по § 13, положи въ него сію каштанную мармеладу, и перетри, дабы все соединилось, потомъ клади въ коробочки и суши въ печи.

§ 141.

Каштаны въ сорочкѣ.

Испеки каштаны на легкомъ огнѣ, чтобы ихъ не зарумянить, для того чтобы легко съ нихъ кожу и шелуху снять, по томъ обмочи ихъ

ихъ бѣлокъ яишной взбитой, послѣ кашай ихъ въ сахарѣ, и положивъ на сито, высуши въ жаркой печи.

§ 142.

Каштаны въ карамелѣ.

Сними первую кожу съ большихъ каштановъ, вари ихъ въ водѣ, даже какъ можешь вшорую снятъ и дасть съ нихъ спечь водѣ, и не много обсушивъ въ жаркой печи, вари сахаръ карамелемъ по § 16, которой держи на вольномъ жару, клади по одному каштану, и верши ихъ вилками въ немъ, и вынувъ выкай на спички и спавъ на рѣшетѣ, чѣмобъ спекли и засохли.

§ 143.

Каштаны королевскіе.

Употреби подаваемые компоты изъ каштановъ, дай съ нихъ спечь сахару, или засуши въ жаркой печи, а по томъ взявъ сиропъ компотовой, ежели онъ не довольно густъ, то прибавъ не много сахару, свари его на огнѣ, и перевари, чѣмбы сдѣлался каше по § 15, держи его разпущеннымъ на легкомъ огнѣ,

и

и кладя по одному каштану, ворочай вилками все; и вынимая, посыпай дражеемъ всѣхъ цвѣтовъ, а по томъ дай засохнуть.

§ 144.

О МОЖЖЕВЕЛЬНИКѢ.

Ратафія изъ можжевеловыхъ ягодъ.

Возьми полчетверти хорошихъ выбранныхъ можжевеловыхъ ягодъ, положи въ горшокъ величиною въ пятнадцать или въ шестнадцать бушылокъ, налей десять бутылокъ Французской водки, и взявъ на три четверти фунта на полбушылку сахару, очисти его по § 6, если есть вареные померанцовые цвѣты, то ихъ нѣсколько разведи въ сахарѣ, а сколько въсомъ померанцовыхъ цвѣтовъ положишь, столько убавь сахару; все сіе положи въ горшокъ, настаивай мѣсяцъ, ежели лѣтомъ, то на солнцѣ, а зимою въ очень тепломъ мѣстѣ, а по томъ процѣдя, разлей въ бушылки; сія ратафія что болѣе стоитъ, то лучше.

§ 145.

§ 145.

Пересиженная можжевеловая водка.

На чешыре бушылки Французской водки надлежитъ наполочь при чешверти фунта можжевеловыхъ ягодъ, которыя положи съ водкою въ сулею, дабы по крайней мѣрѣ настоялось, а по томъ выложи въ кубъ, и сиди на легкомъ и ровномъ жару: чешыре бушылки водки не болѣе дадутъ двухъ бушылокъ пересиженной водки.

§ 146.

Сыролъ аржатной.

Возьми при чешверти фунта сладкаго миндаля, шесть золошниковъ горькаго, чешверть фунта чешырехъ холодныхъ сѣмянъ, по есть, дынныхъ, арбузныхъ, огурешныхъ и тыкковыхъ поровну, очисти миндаль, истолки все сіе вмѣстѣ какъ можно мѣльче, положи сіе пѣсто съ полбушылкою воды и гораздо мѣшай лопаткой, по семъ дай опстояться часъ или два, и процѣди сквозь салфешку, прожимая какъ можно сильнѣе, дабы весь сокъ изъ
мин-

миндалю выдавишь; очисти по § 6 два фунта сахару, и по томъ свари его кассе по § 15, влей въ него сіе миндальное молоко, и когда сахаръ на огнѣ съ молокомъ разойдется, прибавь хорошую ложку померанцовой воды, положи сиропъ въ чашку и поставь на три или на четыре дни въ горячую печь, которую содержи въ легкой теплотѣ, какъ для леденцу, и отъ времени до времени пробуй сиропъ ложкою, и когда онъ сдѣлается перле по § 9, тогда разливай въ бутылки; онъ не будетъ ни обсахариваться, ни киснуть, бывъ сдѣланъ симъ образомъ.

§ 147.

Сиропъ калилярной.

Дабы сдѣлать бутылку сиропу капиллярѣ, возьми шеснащцать золотниковъ листовъ капилляра кенарскаго, настой его въ водѣ, по томъ еще поставь, закупоривъ сосуды, въ жаркую печь, настаивай часовъ пятнащцать, возьми три фунта съ половиною сахару, очисти его по § 6, и вари кассе по § 15, и положи въ него настоенную воду, про-

процѣдивъ сквозь сито, и когда сыропъ разжидится, положи въ чашку, и поспавъ на три или на четыре дни въ печь, и окончай такъ, какъ выше о сыропѣ аржанномъ сказано.

§ 148.

О ФИСТАШКАХЪ.

Фисташки надлежитъ выбирать свѣжія, тяжелыя, хорошаго вкусу и духу; сей плодъ есть полезенъ для спраждающихъ каменную болѣзню и для ослабленныхъ: онъ возбуждаетъ апетитъ, укрѣпляетъ желудокъ и грудь, а одно только худо излишно его употреблять, что можетъ быть вредно, ибо онъ очень горячъ, и можетъ приключить головную боль и другіе припадки.

§ 149.

Консервъ изъ фисташекъ.

Обвари и очисти, также какъ миндаль, одинъ фунтъ фисташекъ, и когда съ нихъ вода спечетъ, исполки ихъ и протри сквозь сито, и положи фунтъ сахару сваренаго ма-

малымъ перомъ по § 12, въ горячей, и снявъ съ огня мѣшай лопаткою, дабы сахаръ хорошо соединился, а по семъ клади въ бумажныя корбо-
бочки, и когда простынетъ, изрѣжь лом-
пиками, и употребляй.

§ 150.

Фисташки филейками.

Обвари и очисти осьмую часть фунта фисташекъ, изрѣжь ихъ маленькими филейками, обопри салфеткою и насыпь на листъ не много напершой хорошимъ деревяннымъ масломъ, когда взявъ сахару сваренаго карамелемъ по § 16, кошпорой содержи горячь, чшобъ не застылъ, и двумя вилками растягивай фисташки нитками, а по томъ пере-
вороши фисташки на другую мѣд-
ную доску, также деревяннымъ ма-
сломъ намазанную, и также рѣ-
шеткою, карамелемъ покрой, наблю-
дая, чшобы не очень густъ кара-
мель былъ.

§ 151.

Бисквиты изъ фисташекъ.

Обвари и очисти фисташекъ
четверть фунта, и давъ стечь
водѣ,

водѣ, оботри салфешкою, положи въ
иготь съ четвертою долею сука-
ша не много терпсва свѣжаго ци-
трона, исполки мѣлко, миндаль же
поливая однимъ бѣлкомъ яишнымъ,
по семъ положи въ чашку съ чеп-
вертью фунтомъ толченаго сахару,
и двумя желтками яишными и бей
лопашкою, даже какъ увидишь, что
довольно перемѣшалось; тогда поло-
жи бивши чешыре бѣлка яишныхъ съ
полуложкою столовой муки, смѣ-
шай хорошенько все вмѣстѣ, и дѣ-
лай бисквиты въ формахъ, или
длинные на листу бѣлой бумаги, пс-
сыпь немного сахаромъ, и въ воль-
ной печи испеки.

§ 152.

**Фисташки съ померанцовыми цвѣ-
тами.**

Размочи два золотишка гумми
драганшу съ двумя ложками воды
померанцовой, и съ полурюмкою
простой воды; когда она распустит-
ся, пропусти сливши крѣпко сквозь
вѣшюшку, имѣй пригопсвленные
четверть фунта обваренныхъ и очи-
щенныхъ фисташекъ, и мѣлко въ

ЧАСТЬ VI 3 иготи

иготи исполченныхъ положи ихъ въ сѣю клейкую воду, исполки еще прибавляя мѣлкаго сахару, даже какъ сдѣлается изъ сего шѣсто, которое бы къ пальцамъ не приспавало, тогда выложи на столъ, катай маленькими шариками на подобіе миндальныхъ орѣховъ, которые положи на бумагу, и испеки въ вольной печи.

§ 153.

Молоко изъ фисташекъ.

Возьми четверть фунта фисташекъ, обвари, очисти, ихъ исполки, немного поливая ложкою молокомъ, и нѣсколькими каплями померанцовой воды, свари полбушылки сливокъ, съ полбушылкою молока, и четвертью фунтомъ сахару, чтобы двѣ иреси укипѣло, и снявъ съ огня разведи фисташки, а потомъ разопри, процѣди сквозь салфешку, и подавай на столъ.

§ 154.

Фисташки оливками.

Взявъ фисташки очищай, и кидай въ холодную воду, а по томъ вынувъ изъ воды, исполки очень мѣл-

мѣлако, и положи въ костьрюль съ половиною прошиву фисташекъ, возьми сахару мѣлакаго, суши мѣшая на огнѣ, даже какъ тѣсто не будетъ къ пальцамъ приставасть: тогда вынувъ положи на посыпанную бумагу сахаромъ, и опрысывая кусочки, кашай капышками на подобіе оливокъ, и къ каждой вошкни спичку, дабы ихъ обмакивать въ сахаръ вареной карамелемъ, въ которой и обмакивай, а обмакнувши выпыкай въ рѣшетко, чтобъ сахаръ осыпалъ на воздухъ. И тогда снявъ съ спичекъ подавай.

§ 155.

Дражеи изъ фисташекъ.

Обвари и очисти фисташки, и послѣ суши ихъ въ жаркой печи: естли дѣлаешь только одинъ фунтъ, то положи въ большую костьрюль съ клейкимъ сахаромъ, которой сдѣлай съ малымъ числомъ гумми арабической распущенной въ самомъ маломъ количествѣ воды, которую кладущъ въ сахаръ свареной кассе, которую костьрюль станови на легкой жарѣ, и безпреснанно мѣшай, дабы фисташ-

ки равно сахаромъ напишались, и послѣ какъ они начнушъ сохнуть, то опять прибавь того же сахару, дабы такимъ же образомъ поступая, два сахара на нихъ облипло, а по томъ продолжай ихъ мѣшать, дабы еще имъ сдѣлать слоевъ пять или шесть, также и съ сахаромъ, но уже безсильно, даже какъ примѣшишь, что они довольно сахаромъ облипли, тогда выложи изъ кострюли и обошри, по семъ опять положи въ кострюль, и гораздо мѣшай съ положеннымъ сахаромъ, чтобы получили они глянецъ: тогда вынувъ суши въ печи.

156.

Марцыланы изъ фисташекъ.

Исполки очень мѣлко обваренныхъ и очищенныхъ фисташекъ; исполокши клади по немногу сахару, дабы обмаслили, свари большимъ перле по § 13, при осмухи фунта сахару, положи въ него толченныя фисташки, и поставь въ кострюль, мѣшая, высушивъ на легкомъ огню, даже какъ не станушъ къ пальцамъ приспавашъ; положи сіе шѣсто на
столь,

столѣ, посыпавѣ сверху и снизу сахаромѣ, раскашай скалкою, чшобы толщиною было вѣ рублевикѣ, вырѣжь изѣ него звѣзды, и положи на бумагу, прикрой крышкою сѣ огнемѣ на верѣху, дабы по немногу испеклося, когда же сѣ верѣху испечешся, то обороти другой спороною не испеченыя, и гласируй гласиромѣ сдѣланнымѣ мѣлкимѣ сахаромѣ сѣ бѣлкомѣ яишнымѣ и нѣсколькими каплями лимоннаго соку, положи опяшѣ подѣ крышку, пеки и тогда гласирѣ засохнешѣ.

§ 157.

Марцыланы изѣ фисташекѣ колечками.

Обвари и очисти полфунта фисташекѣ, и положи вѣ игошѣ, толки мѣлко, поливая немного померанцовой водою; положи по томѣ вѣ коштрюль сѣ тришцащю пящю золотниками мѣлкова сахару, суши на огнѣ, мѣшая даже какѣ не спанешѣ шѣсто приставащѣ кѣ пальцамѣ: тогда положи его на чистую бумагу, подсыпавѣ сахаромѣ, раскашай его скалкою, а во время рас-

3 3 кашы-

капыванія также по немногу посыпай мѣлкимъ просѣяннымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ четвертою часнію муки, дабы тѣсто къ бумагѣ не приспало, и раскатавъ тонко рѣжь филейки, изъ нихъ дѣлай маленькія колечки, защипывая концы, чтобы не разошлись, а надѣлавъ колечки, обмочи ихъ въ мармеладъ или въ какой сиропъ разведенной съ малымъ количествомъ яишнаго бѣлка, и сверху посыпь мѣлкимъ сахаромъ, чтобы ихъ покрыть, и укладши на мѣдную доску, пеки въ самой вольной печи.

§ 158.

Тѣсто по поварски.

Взбей шесть бѣлковъ яишныхъ, и положи въ коспрюль съ полфунтомъ мѣлкаго сахару; сбивай лопашкою даже какъ соединится и смѣшается съ бѣлками, поставь на легкой огонь, и мѣшай безпрестанно пока згустится: тогда снявъ положи нѣсколько капель померанцовой воды, тогда дѣлай маленькія тарелки клади на бумагу и суши въ вольной печи.

§ 159.

§ 159.

Яицы гласированныя.

Возьми въ густую сваренныхъ восемь желтковъ яишнихъ, положи ихъ въ коспрюль, съ четверыпью фунтомъ мѣлкаго сахару, нѣсколькими каплями померанцовой воды, и немного шерпой лимонной корки, мѣшай все сѣ лопаткою, а послѣ пославъ на легкой огонь, чѣобы згустилось и дѣлай изъ сего маленькіе шарики, поменьше желпка яишнаго, свари полфунта сахару болшимъ перомъ и снявъ съ огня, немного дай попросшыпъ, и въ нихъ клади сѣи поддѣланные шарики, разболшай сахаръ опѣ краевъ коспрюли, и по мѣрѣ какъ зачнутъ они бѣлѣть, верши ихъ вилками въ сахарѣ, а по томъ клади на рѣшетки, чѣобы спекъ съ нихъ сахаръ, и высуши.

§ 160.

Яицы съ крмелемъ.

Сдѣлай маленькія яицы, то есть кашышками, какъ выше сказано, а надѣлавъ ихъ свари сахару

3 4

кара-

карамелемъ, которой держи горячѣ на легкомъ огнѣ, верши въ немъ кашышки, державъ ихъ на двухъ вилкахъ, а по шомъ клади, чпобы остыли на мѣдной доскѣ, которые сперва помажь немного масломъ деревяннымъ.

§ 161.

Пески изъ старыхъ консервовъ.

Ежели имѣешь старые цвѣтные консервы, изъ которыхъ хочешь дѣлать пески, то исполки ихъ и просѣй сквозь сито, и употребяй вмѣсто новыхъ песковъ.

§ 162.

Ядра персиковыя серпризомъ.

На фунтѣ сахару размочи шесть золотниковъ гумми драганту, въ маломъ количествѣ воды сдѣланной съ канцелярскимъ сѣмянемъ, дабы дать ей цвѣтъ алой; когда гумми драгантъ распустится, тогда пропусти ее сквозь сито въ иглоу, и клади мѣлкой сахаръ по немногу шлокси его даже какъ сдѣлается тѣстомъ, клади сей сахаръ

харѢ въ формы сдѣланныя на подобіе косточекъ съ ядромъ въ серединѢ, а по томъ вынувъ клади на сито и высуши въ печи.

§ 163.

Дражей конпарейль.

Высушивъ въ печи, истолки селдерейныхъ сѣмянъ, и просѣй сквозь сито частое, положи въ немалую кастрюль съ сахаромъ сваренымъ лиссе, клади слоями даже какъ увидишь, что сахаръ вошелъ въ селдерейныя сѣмяна, подкрась какою изъ упошребляемыхъ въ кандиторскіе искусствъ красокъ, и сдѣлавъ дражеями, высуши и храни въ сухомъ мѣстѣ.

§ 164.

Ячменной сахаръ.

Положи ячменю въ кофейникъ, и наливъ воды, вари даже какъ онъ сварится и останется мало воды; процѣди сію воду сквозь салфешку, выжимая гораздо, дабы весь сокъ выжать, дай остояться и сливъ положи въ очищенной сахаръ, вари даже какъ сахаръ сдѣлается кара-

мелемъ, тогда вдругъ вылей на мѣд-
ной листъ, потерпшой немного дере-
вяннымъ масломъ, и когда сахаръ
застынетъ, тогда рѣжь длинненьки-
ми кусочками, и окруживай еще
теплой палочкой, и завернувъ въ
бумаги, подавай.

§ 165.

Кисея желтая.

Съ малымъ количествомъ воды
размочивъ шесть золотишковъ гум-
ми драганшу, пропусти сквозь
салфетку; положи въ иготь кусо-
чикъ гомигушу, напри малое коли-
чество воды на тарелку или шеф-
рану, разведи въ маломъ количествѣ
воды довольно густо, чтобы дать
цвѣтъ сахару, положи въ гумми
драганъ, также всыпавъ мѣлкаго
сахару, толки даже какъ сдѣлается
удобное и желтое тѣсто, тогда
вынь и дѣлай фигуры какія хочешь.

§ 166.

Кисея зеленая.

Когда еще хлѣбные всходы зе-
лены, возьми хорошую горсть сей
травы, обвари ее, и вынувъ изъ воды
вы-

выжми, а по томъ положи въ иготь
полочь, исполокши, выжми сквозь
салфешку весь сокъ, и процѣди
сквозь сито, поставь на огонь, что-
бы половина сего соку упрѣла, и
сїю воду употребляй для размоче-
нїя шести золошниковъ гумми дра-
ганшу; ежели хлѣбной травы нѣтъ,
то дѣлай такимъ же образомъ подоб-
ной сему сокъ изъ свѣжаго шпина-
шу; когда же гумми драганшъ рас-
пустился, то пропусти ее сквозь
салфешку ужимая, положи въ иготь
и присыпай по немногу мѣлкаго са-
хару, толки даже какъ сдѣлается
удобное тѣсто, изъ котораго дѣлай
какія хочешь фигуры.

§ 167.

Кисея красная.

Размочи шесть золошниковъ
гумми драганшу, съ малымъ коли-
чествомъ воды, пропусти сквозь
салфешку ужимая, положи въ иготь
съ водою изъ канцелярнаго сѣмянц,
и окончи, какъ выше писанное.

§ 168.

§ 168.

Кисея бѣлая.

Размочи шесть золотниковъ гумми драганту съ малымъ количествомъ воды и лимоннымъ сокомъ, пропусти ужимая сквозь салфетку, положи въ иготь, и присыпая сахару дѣлай, какъ выше писано, пѣсто, а по шомъ желаемыя фигуры.

§ 169.

Кисея фіолетовая.

Размочи шесть золотниковъ гумми драганту въ маломъ количествѣ воды, и пропусти сквозь ситичко, и положи въ иготь, возьми кусочикъ краски индика и шракею, въ маломъ количествѣ теплой воды на шарелкѣ, даже какъ вода будетъ фіолетоваго цвѣту, тогда сію воду подливай къ драганту, посыпая сахаромъ, сдѣлай пѣсто, какъ выше сказано, естли же во время сіе когда цвѣтутъ фіялки, то настой фіялковые цвѣшы, и употребляй вмѣсто шерстаго индику.

§ 170.

Кисея батистомъ.

Возьми всѣхъ цвѣшовъ выше-
писанныхъ тѣспѣ, сдѣлай изъ нихъ
трубочки какой хочешь длины и
вышины, изсуши ихъ и спавъ ба-
тистомъ полями склѣбивъ сахаромъ
карамедемъ.

§ 171.

Сливки шликованные лимономъ.

Возьми полбушылки густыхъ
сливокъ, положи ихъ въ чашку съ
щепоткою гумми драганшу тол-
ченаго, горстью мѣлкаго сахару и
ложкою померанцовой воды, збивай
вѣнничкомъ все вмѣстѣ, даже какъ
пѣною гораздо взойдушъ сливки, по-
томъ прорѣзною ложкою снимай
пѣну и клади на блюдо, на кото-
ромъ подавашъ, уברי весь верхъ
поненькими кусочками варенаго ли-
мону, укладывая узоромъ, а ежели
сливки очень хороши, шо можешь
се дѣлать и не кладя гумми дра-
ганшу.

§ 172.

§ 172.

Сливки зефиромъ

Возьми полбушылки густыхъ сливокъ, положи ихъ въ чашку съ нѣсколькими каплями померанцовой воды, съ мѣлкимъ сахаромъ, и однимъ бѣлкомъ яишнымъ, взбивай все сіе вмѣстѣ вѣничкомъ даже какъ гораздо сливки згустѣются, тогда откинь на сито покрытое салфеткою, чтобы стекло, и положи густое на блюдо и подавай.

§ 173.

Кремъ каменною горою.

Напри немного лимону, и положи въ полбушылки густыхъ сливокъ, съ нѣсколькими ложками мѣлкаго сахару, взбивай все сіе вѣничкомъ, даже какъ очень сливки вспѣнятся, тогда выкладывай на блюдо.

§ 174.

Кремъ содевилъ.

Разведи величиною въ горошину желудка шелячьяго съ нѣсколькими каплями померанцовой воды, и полу-

полуложкой сливокъ, возьми полбутылки густыхъ сливокъ, збей ихъ вѣничкомъ пѣною, даже какъ пѣна будетъ густа, положи туда не много немедленно разведенной телячей желудокъ, и мѣшай съ сливками спѣненными, положи сіе на блюдо и поставь въ печь, и когда оно опворожѣетъ, посыпавъ сахаромъ подавай.

§ 175.

Кремъ пресучей.

Свари три четверти бутылки густыхъ сливокъ съ малымъ количествомъ сахару; когда прешь уварится, положи два бѣлка яишныхъ взбитыхъ пѣною съ нѣсколькими каплями померанцовой воды, поставь сіе на минушу на огонь, мѣшая безпрестанно вѣничкомъ, только для того, чтобы бѣлки яишные сварились, а послѣ выложи на блюдо и простудя подавай.

§ 176.

Сливошной сыръ.

Положи въ кострюль четверть бутылки молока, съ полубутылкою сли-

сливокѢ, которое только подогрѣй и снявѢ съ огня, положи немного пелячьева желудка разведеннаго въ молокоѢ, по томѢ процѣди сквозь сито на блюдо, которое покрой даже какѢ сливки разтворожався, чего ради поставь ихѢ на теплую золу или въ печь, когда же отворожавшѢ, положи въ маленькой фаянцовой горшечикѢ, на которомѢ бы были дырочки, чтобы сыворотка стекла, тогда положи на блюдо, полей хорошими сливками и посыпь сахаромѢ.

§ 177.

СырѢ содевикѢ.

Разогрѣй полбушылки сливокѢ, и положи въ нихѢ величиною съ двѢ горошины пѣлячьяго желудка, разведеннаго въ маломѢ количествѢ молока, гораздо смѣшай, а по томѢ пропусти сквозь сито на блюдо, покрой, и поставь или на теплую золу или въ печь, чтобы отворожилось, по томѢ сей творогѢ положи въ лукошичко и не много пригнѣви, чтобы стекла сыворотка; когда сыворотка стечетѢ, положи сырѢ въ чашку,

чашку, и лей сверху полбутылки
молока, распирая ложкою его въ
самое время липья, и дай по семъ
немного сыру поспоить, уполовни-
комъ счерпывай шомъ шворогъ,
кошорой на верхъ сплыветъ, и дай съ
него спечь молоку, и клади на блюдо,
въ которомъ подавать рядами пересы-
пай сахаромъ и сверху посыпь имъ же.

§ 173.

Сыръ бургиньемъ.

Положи въ чашку полбутылки
сливокъ съ малымъ количесвомъ
весьма мѣлко истершой лимонной
корки и щепотку полченой гумми
драганшу, взбей въничкомъ все сѣ
даже какъ сливки очень згустѣютъ,
а не пѣною взойдутъ, откинь спечь
жидкую въ рѣшето, покрывное шом-
кою салфеткою; и когда вся жид-
кость съ сыру спечетъ, и онъ воз-
метъ фигуру въ рѣшетѣ, то выло-
жи на блюдо, и посыпавъ сахаромъ,
подавай.

§ 174.

Сыръ швейцарской.

Свари такъ, чтобы половина
укипѣла, при четверши бутылки
ЧАСТЬ VI. И сли-

сливокъ съ премоя четвертями
бушылки молока; снявъ съ огня, по-
ложи не много соли и осьмую часть
фунта сахару; когда нѣсколько по-
простынетъ, то положи величиною
съ кофейное зерно желудка шелячья-
го, разведеннаго въ молоко, мѣшай го-
раздо и процѣди сквозь сито, а по-
томъ положи на блюдо, которое
покрой другимъ, даже какъ отворо-
жился, поставь на теплую золу
или въ печь; а потомъ положи въ
маленькую плешушку или нарочно
сдѣланной съ дырами фаянсовой
горшокъ, и когда вся сыворотка
стечетъ, тогда вынь на блюдо и по-
сыпавъ мѣлкимъ сахаромъ, подавай.

§ 175.

Сыръ дофинской.

Свари полбушылки сливокъ съ
осьмухою сахару, и снявъ съ огня
положи нѣсколько капель померан-
цовой воды; а когда простынетъ,
бей вѣнчикомъ, даже какъ взойдетъ,
выложи въ лукошко, чтобы вода
стекла, а потомъ положи на блюдо,
подавай.

§ 176.

Сыръ моршельской

Возьми полбушылки сливокъ густыхъ, положи въ форму морожена сѣ малымъ количествомъ шершой лимонной корки, мѣшай вѣничкомъ сливки, даже какъ они згустятся, а какъ возьмутъ форму такую, въ которой положены, выложи на блюдо и посыпь мѣлкимъ сахаромъ.

§ 177.

Сыръ конти.

Свари полбушылки сливокъ сѣ четвертью бушылки молока и немного сахара; когда они будутъ кипѣть, тогда снявъ сѣ огня, положи чепыре желшка яишныхъ, разведенныхъ ложкою померанцовой воды и не много молокомъ, поставь опять на огонь только разогрѣть, мѣшая безпрестанно ложкою: когда же сливки начнутъ густѣть, сними немедленно сѣ огня, дабы яицы не опсочили, дай попростыть, даже какъ будетъ впрогоречь, и тогда положи не много разведеннаго ше-

лячьего желудка, и поставь на теплую золу, покрывъ блюдомъ, или въ печь; когда отворожится, тогда выложи въ нарочно сдѣланное лукошко для сыровъ, дабы стекла сыворошка, а послѣ выложь на блюдо, облей сливки и посыпавъ сахаромъ подавай.

§ 178.

Сыръ колелонами.

Свари полбушылки сливокъ съ полбушкой молока, съ четвертью фунтомъ сахару и ложкою померанцовой воды, чтобы вскипѣли, послѣ какъ вскипятъ разъ, снявъ съ огня простуди, такъ чтобы чують горяченки были, тогда положи величиною съ кофейное зерно разведеннаго въ маломъ количествѣ шелячьего желудка, по семъ пропусти сливки сквозь сито въ блюдо, и поставь на теплую золу или въ печь, чтобы отворожились, и когда отворожатся, рѣжь кусочками, клади на большее блюдо одинъ отъ другаго въ нѣкоторомъ разстояніи, поставь сѣ блюдо на теплую золу, чтобы сей сыръ выпустилъ остальную

ную сыворопку, и окрѣпѣ бы, тогда клади на то блюдо, на которомъ подавать, облей сливками и посыпь мѣлкимъ сахаромъ.

§ 179.

Сырѣ по мещански.

Смѣшавъ бушылку молока съ полбушылкою сливокъ, съ ложкою померанцовой воды и съ четвертью фунтомъ сахару, вари, даже какъ уварится половина, снявъ съ огня, положи при желтка яшныхъ, и мѣшавъ еще, дай вскипѣть и какъ скоро станетъ густѣть, снявъ съ огня и немного уступдя, положи нѣсколь-ко разведеннаго въ молоко телячьяго желудка величиною съ горошину, и поставь на теплую золу, чтобъ свернулся, а послѣ въ лукошко сырное въ салфешкѣ, и когда сыворожка стечетъ, выложи на блюдо и подавай.

§ 180.

Сырѣ салкосу.

Разотри, чтобъ было какъ парное молоко, при четверти бушылки молока, положи въ него величиною

съ кофейное зерно разведеннаго въ двухъ ложкахъ молока шелячьяго желудка, и довольно размѣшавъ пославъ молоко на теплую золу или въ печь, чшобъ ошворожилось, а послѣ выложи въ форму, и ошавъ въ ней, даже какъ спечешъ вся сыворотка, истолки мѣлко четверть сухова лимону, и смѣшавъ съсыромъ, толки вмѣстѣ, подливая по немногу полбупылки сливокъ, а попомъ положи опять въ сырную форму, укладенною тонкою вешошкою, чшобы вся вода спекла, и тогда выложи на блюдо, полей сливками, и по сыпавъ сахаромъ, подавай.

КОНЕЦЪ ТРЕТЬЯГО ОТДѢЛЕНІЯ.



РОССИЙСКАЯ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ
БИБЛИОТЕКА

30813-0